

Sayı : 187

HAL YASASI
(9/2023 Sayılı Yasa)
Madde 8 Altında Yapılan Tüzük

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu, Hal Yasası'nın 8'inci maddesinin (7)'nci fıkrasının kendisine verdiği yetkiye dayanarak aşağıdaki Tüzüğü yapar:

Kısa İsim 1. Bu Tüzük, Malların Sınıflandırılması Tüzüğü olarak isimlendirilir.

BİRİNCİ KISIM
Genel Kurallar

Tefsir 2. Bu Tüzün'de metin başka türlü gerektirmedikçe:

“Bakanlık” Ticaret Dairesinin bağlı olduğu Bakanlığı anlatır.

“Hal”, Devlete ait ve Devlet tarafından Yasa'nın 5'inci madde kuralları uyarınca Bakanlık tarafından kurulan, Yasa'da yer alan asgari koşulları taşıyan projeler çerçevesinde malların ayrı ayrı veya birlikte toptan alım ve satımı ile kaydının yapıldığı yerleri anlatır.

“İşletmeci”, Yasa'nın 6'ncı maddesinin (1)'inci fıkrasının (A) bendi uyarınca işletme kiralama sözleşmesi yapılan gerçek veya tüzel kişiyi anlatır.

“İthalatçı”, ithal edilen mallarla ilgili olarak ithal edildikleri andan başlamak üzere gümrük kontrolünden tesliminin yapıldığı ana kadar bu mallarla ilgili herhangi bir mal sahibini anlatır.

“Mal”, ticarete konu sebze ve meyveleri anlatır. Ayrıca Yasa'nın 7'nci maddesinin (3)'üncü fıkrası uyarınca çıkarılacak tüzükte belirlenecek malları da kapsar.

“Paketleme Tesisleri”, malların kalitesine göre sınıflara ayrıldığı, paketlendiği ve etiketlendiği tesisleri anlatır.

“Tüccar”, malların hal ile toptan satışı amacıyla kendi adına ve hesabına ve/veya müvekkili hesabına komisyon esaslı üzerinden çalışan ve Bakanlığa kayıtlı gerçek veya tüzel kişileri anlatır.

“Üretici”, bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretilmesi için insan besini olabilecek ve ekonomik değeri olan her türlü tarımsal ve hayvansal ürünün bakım, besleme, yetiştirme, koruma ve mekanizasyon faaliyetlerinin tamamı ile durgun sularda veya özel alanlarda yapılan balıkçılık faaliyetlerini yapan kişiyi anlatır.

“Üretici Örgütü”, bağlı oldukları yasalar uyarınca kurulan ve tüzel kişilik kazanan birden fazla üreticinin hissedar olduğu şirketleri veya birden fazla üreticinin yer aldığı kooperatifleri anlatır.

“Ürün Künyesi”, malların üretim yerini, cinsini, miktarını, hangi üretici ve işletmeye ait olduğunu, varsa sertifika bilgilerini, izlenebilirliğine, sınıflandırılmalarına, standartlarına ve hijyen koşullarına yönelik bilgileri, Bakanlık ile Tarım İşleriyle Görevli Bakanlıkça uygulanan mevzuata göre aranan nitelikleri ve uygun görülecek diğer hususları içeren etiketi veya bu bilgileri içeren belgeyi anlatır.

“Yasa”, Hal Yasası'nı anlatır.

- | | |
|--------|---|
| Amaç | 3. Bu Tüzüğün amacı, halde satılan malların kalite ve standartlara, gıda güvenilirliğine ve sağlık kurallarına uygun olarak ticaretinin gerçekleştirilmesinde uyulması gereken sınıflandırma usul ve esaslarının belirlenmesidir. |
| Kapsam | 4. Bu Tüzük, malların sınıflandırılmasına ilişkin kuralları, sınıflandırma şekillerini ve özelliklerini her mal için sınıflandırma toleransını, piyasaya arz kurallarını ve muayene şekillerini kapsar. |

İKİNCİ KISIM

Malların Sınıflandırılmasına İlişkin Usul ve Esaslar, Sınıflandırma Kaydına İlişkin Kurallar, Sınıflandırma Uyuşmazlık Kuralları İle Tüccar ve Üretici Örgütlerinin Sorumlulukları

- | | |
|--|--|
| Malların Sınıflandırılmasına İlişkin Usul ve Esaslar | 5. (1) Malların sınıflandırılması, halde satış yapanlar tarafından, Tüzüğe Ek'li Ek-1'de yer alan sınıflandırma kurallarına göre yapılır.
(2) Halde satışa sunulan malların üzerinde bulunacak ürün künyelerinde sınıflandırmaya dair bilgilerin bulunması zorunludur.
(3) Sınıflandırma yapıldıktan sonra ürün künyeleri oluşturulur.
(4) Halde satılan mallar ve hal dışındaki paketleme tesislerinde paketlenen veya soğuk hava depolarında muhafaza edilen yerli üretim ürünlerinde yapılacak sınıflandırmalarda da bu Tüzük kuralları uygulanır. |
| Sınıflandırma Kaydına İlişkin Kurallar | 6. Sınıflandırma yapıldıktan hemen sonra bilgiler anlık olarak Yasa'nın 12'nci maddesinin (3)'üncü fıkrası uyarınca işletmeciler tarafından elektronik ortamda kayıt alınır. |
| Sınıflandırmada Uyuşmazlık Kuralları | 7. Sınıflandırma konusunda tüccar-ithalatçı, tüccar-üretici, tüccar-üretici örgütü, üretici örgütü-üretici arasında çıkan uyuşmazlıklar Yasa'nın 13'üncü maddesinin (3)'üncü fıkrası uyarınca halde görevlendirilecek olan Ziraat Mühendisi ve Gıda Mühendisi tarafından çözümlenir. |
| Tüccar ve Üretici Örgütlerinin Sorumlulukları | 8. Tüccar ve üretici örgütleri faaliyetleri sırasında kendi kusurlarından kaynaklanan veya kasıtlı her türlü eylem ve/veya ihmallerinden ve/veya ürünlerde ortaya çıkan kayıplardan sorumludur. Tüccar teslim aldığı malları; cinslerine, doğal özelliklerine, standartlarına, gıda güvenilirliğine ve kalitesine ilişkin koşullara uygun şekilde özenle korumak, üreticinin ve kendisinin çıkarlarını eşit şekilde gözeterek malları satışa sunmak, üreticilere veya üretici örgütlerine gerekli bilgileri vermek zorundadır. |

ÜÇÜNCÜ KISIM

Çeşitli ve Son Kurallar

- | | |
|-----------------|--|
| Ceza Kuralları | 9. Bu Tüzük kurallarına aykırı hareket edenler hakkında Yasanın 20'nci maddesindeki ilgili kurallar uygulanır. |
| Yürütme Yetkisi | 10. Bu Tüzük, Bakanlık tarafından yürütülür. |
| Yürürlüğe Giriş | 11. Bu Tüzük, Resmi Gazete'de yayımlandığı tarihten başlayarak iki yıl sonra yürürlüğe girer. |

SINIFLANDIRMA KURALLARI**1- ÇİLEK****Strawberries****1- Giriş**

Bu belge; çileğin tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz edilen çilekleri kapsar. İşlenmiş çilek ve çilek ürünlerini kapsamaz.

3- Tanımlamalar**3.1- Çilek**

Rosaceae familyasının *Fragaria* L. cinsine giren kültür bitkilerinin çeşitli türlerinin üzüksü meyveleri.

3.2- Yabancı Madde

Çilek üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler**4.1- Sınıflandırma**

Çilekler, botanik yapılarına göre çeşitlere; kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Çeşitler

- Aliso,
- Tioga,
- Pocahontas,
- Yalova - 9,
- Yalova - 15,
- Yalova - 104,
- Balcalı -1,
- Balcalı -2,
- Balcalı -3,
- Douglas,
- Dana,

- Brio,
- Pajaro,
- Chandler.
- Selva,
- Red Chief,
- Honeoye,
- Sweet Charlie,
- Camarosa,
- Kabarla,
- Redlans Hope,
- Vista,
- Festival,
- Aromas

olmak üzere çeşitlere ayrılırlar.

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2- Sınıflar

Çilekler kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.3- Boylar

Çilekler iriliklerine göre;

- İri,
- Ufak

olmak üzere iki boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel özellikler

Çilekler / çileklerde;

- Bütün, hasarsız olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Çeşide özgü renkte ve şekilde olmalı,

- Taze görünümlü ve yıkanmamış olmalı,
- Çanak yapraklı olmalı, çanak yaprakları ve varsa sapı taze ve yeşil olmalı,
- Yabancı madde bulunmamalı,
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) ihtiva etmemelidir.
- Çilekler çok dikkatli bir şekilde toplanmalıdır.
- Çilekler tam gelişmiş* ve olgun olmalıdır. Çileklerin gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:
 - Elle toplanmaya, ambalajlanmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
 - Gideceği yere ulaştığında genel özelliklerini kaybetmemiş olmalıdır.

* Tam gelişmişlik çileğin hasat olgunluğuna göre ayarlanır. Hasat günün erken saatinde yapılmalıdır. Çileklerde meyveler 3/4 (Dörtte Üç) oranında kızardığı zaman hasat edilmelidir. Çilek, meyveyi tutmadan, meyve el ayasında kalacak şekilde, sapı 1 cm kalacak şekilde tırnakla kesilerek hasat edilmelidir.

4.2.2- Sınıf özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün nitelikteki çilekler girer. Bunlar şekil, renk, ticari tip ve gelişme bakımından çeşidinin tipik özelliklerini taşımaktadır.

Bu çilekler; olgunluk, renk ve boyca bir örnek olmalı, meyve yüzeyi parlak görünümlü olmalıdır. Üzerlerinde toprak bulaşıklığı bulunmamalıdır.

Meyvenin genel görünüm, kalite ve ambalaj içinde sunumunu etkilememek şartıyla aşağıdaki çok hafif kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki çilekler girer. Bunlar çeşidinin şekil, renk özelliği ile ticari tipinin tipik özelliklerini göstermelidir. Meyvenin genel görünüm, kalite ve ambalaj içinde sunumunu etkilememek şartıyla aşağıdaki hafif kusurlar bulunabilir;

Bunlarda;

- Hafif şekil ve gelişme bozuklukları,
- Meyvelerin ucunda küçük beyazlıklar (toplam meyve yüzeyinin 1/10'dan (Onda Biri) fazla olmamak üzere),
- Hafif yüzeysel basınç izleri bakımlarından kusurlar bulunabilir.

Kusurlar meyve etini etkilememelidir. Üzerlerinde toprak bulaşıklığı bulunmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara girmeyen fakat genel özellikleri taşıyan çilekler girer. Bunlar şekil, gelişme, renk ve kabuk bakımından, kalite ve ambalaj içinde sunumunu etkilememek şartıyla;

- Şekil,
 - Meyvelerin ucunda beyazlıklar (toplam meyve yüzeyinin 1/5'den fazla olmamak üzere),
 - Hafif, çok yayılmış güneş yanığı,
 - Hafif, az miktarda toprak bulaşığı
- bakımlarından kusurlar bulunabilir.

4.2.3- Boy Özellikleri

Çilekler, uzunluk eksenine dikey olan en geniş çaplarına göre boylara ayrılır.

Çileklerin sınıflara göre boyları;

	Ekstra mm, en az,	Sınıf I ve Sınıf II, mm, en az
İri boy	25	18
Ufak boy	20	15

4.3- Toleranslar

4.3.1- Sınıf Toleransları

Her ambalajda sınıfının özelliklerine uymayan meyveler için müsaade edilebilecek tolerans değerleri aşağıda verilmiştir.

Ekstra

Bu sınıfa Sınıf I'e giren çileklerden, Sınıf I'in toleransı hariç, kütlece veya sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar tolerans tanınır. Bu tolerans içerisinde bozuk çilek miktarı kütlece veya sayıca % 2'yi (Yüzde İki) geçemez.

Sınıf I

Bu sınıfa Sınıf II'ye giren çileklerden, Sınıf II'nin toleransı hariç kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır. Bu tolerans içerisinde bozuk çilek miktarı kütlece veya sayıca % 2'yi (Yüzde İki) geçemez.

Sınıf II

Bu sınıfa bütün sınıflara girmeyen ve genel özellikleri sağlamayan fakat tüketime elverişli olan çileklerden kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir (Çürüme, kötüleşme, yara, bere ile tüketime uygunsuz haldeki ürünler hariç). Bu tolerans içerisinde bozuk çilek miktarı kütlece veya sayıca % 2'yi (Yüzde İki) geçemez.

4.3.2 Boy Toleransları

Boylama yapılan bütün sınıflarda, her ambalajda, üzerinde yazılı olan boydan farklı olan çilekler kütlece veya sayıca % 10'u (Yüzde On) geçemez.

5- Çileğin Muayenesi

Çileğin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, boyutları ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

Çileklerin çeşit, şekil, olgunluk, renk, boyut ve toleranslar bakımından muayenesi bakılarak, ellener, koklanarak, sayılarak, ölçülerek ve tadılarak yapılır.

6- Piyasaya Arz

Çilekler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir Örnekliklik

Bir ambalaj içerisindeki çilekler çeşit, ticari tip, boy, orijin, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalıdır.

2- DOMATES

Tomatoes (*Solanum lycopersicum* L.)

1- Giriş

Bu belge; domatesin tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, taze olarak tüketilmek üzere piyasaya arz edilen domatesleri kapsar. Endüstriyel işleme tabi tutulmuş domatesleri kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Domates

Solanum lycopersicum L. türüne giren kültür bitkilerinin taze meyveleri.

3.2- Yabancı Madde

Domates üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendisinden başka her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Domatesler; dilimlilik durumlarına göre gruplara, şekillerine göre tiplere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve çap büyüklüklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Sınıflar

Domatesler kalite özelliklerine göre;

- Ekstra
- Sınıf I
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2- Tipler

Domatesler, şekillerine göre;

- Yuvarlak,
- Yassı (Yassı, az yassı),
- Uzun (Uzunca silindirik, uzunca armut),
- Kalp,
- Erik (Kiraz - Cherry), (Kokteyl domates dahil)

olmak üzere beş tipe ayrılır.

4.1.3- Gruplar

Domatesler dilimlilik durumlarına göre;

- Düz. dilimsiz,
- Az dilimli,
- Çok dilimli

olmak üzere üç gruba ayrılır.

4.1.4- Boylar

Domatesler çap büyüklüklerine göre;

- 0,
- 1,
- 2,
- 3,
- 4,
- 5,
- 6,
- 7,
- 8,
- 9,

- 10

olmak üzere 11 boya ayrılır (Bkz. Aşağıdaki 4.2.5 maddesi altında yer alan Çizelge).

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel özellikler

Domatesler; bütün, sağlam, temiz, taze görünümlü, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, böcek ve yapraklardan ari olmalı; tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluk, gözle görülebilen yabancı madde, böcek zararları, anormal dış rutubet ile yabancı koku ve tat olmamalıdır.

Salkım domateslerde sap; yeşil ve sağlıklı olmalı, domatesler yapraklardan ve gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden ari ve temiz olmalıdır.

Kiraz domateslerde kapanmış yarıklar (Sınıf II'deki domatesler dahil) bulunmamalıdır.

4.2.2- Sınıf özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün kaliteli domatesler girer. Bu domatesler sıkı etli olmalı, tip özelliklerini göstermelidir. Renkleri olgunluk durumlarına bağlı olarak, Madde 4.2'de belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.

Bu sınıfa giren domatesler; kusursuz olmalı ve sap etrafında yeşil sertlik bulunmamalıdır. Ürünün genel görünüşünü veya ambalaj içerisindeki duruşunu bozmayacak çok hafif yüzeysel özürler bulunabilir.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi kaliteli domatesler girer. Domatesler tip özelliklerini göstermeli ve yeteri kadar sıkı etli olmalıdır. Bu sınıfa giren domatesler kusursuz olmalı ve sap etrafında görülebilir yeşil sertlik ve kapanmamış yarıklar bulunmamalıdır. Ürünün genel görünüşünü, kalitesini ve ambalaj içindeki duruşunu etkilemeyecek şekilde;

- Şekil ve gelişme kusurları,

- Renk kusurları,

- Yüzey kusurları,

- Zedelenmeler ve zararlar ile

Dilimli domateslerde bunlara ilave olarak;

- 1 cm'den uzun olmayan kapanmış yarıklar,

- Meyve çapının üçte ikisini geçmeyecek uzunlukta çiçek burnunda uzunlamasına yara izi (dikiş şeklinde),

- Aşırı derecede olmayan şekil bozukluğu,

- Üzerinde koruyucu tabaka oluşmamış çiçek burnunda küçük açıklık (göbek),
- Çiçek burnunda yara üzerinde oluşmuş koruyucu tabaka (1 cm²'ye kadar) kabul edilebilir kusurlardandır.

Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen fakat genel özelliklere sahip olan domatesler girer. Bu domatesler yeterince sıkı etli (Sınıf I'den daha az sıkı) olmalı ve kapanmamış yarıkları bulunmamalıdır.

Ürünün genel görünüşünü ve kalitesini etkilemeyecek şekilde;

- Şekil ve gelişme kusurları,
- Renk kusurları,
- Meyveyi önemli derecede etkilemeyen yüzeysel kusurlar veya zedelenmeler,
- Kiraz (erik) tipi hariç diğer domates tipleri için 3 cm'den daha uzun olmayan kapanmış yarıklar ile

Dilimli domateslerde bunlara ilave olarak;

- Biçimsiz olmamak kaydıyla, Sınıf I için izin verilenden daha fazla şekil bozukluğu,
- Çiçek burnunda küçük açıklık (göbek),
- Çiçek burnunda uzunlamasına yara izi (dikiş şeklinde),
- Çiçek burnunda yara üzerinde oluşmuş koruyucu tabaka (2 santimetrekare kadar) kabul edilebilir kusurlardandır.

4.2.3- Tip özellikleri

Yuvarlak tip domatesler yuvarlak ve yüksek yuvarlak; yassı tip domatesler yassı ve az yassı, uzun tip domatesler armut benzeri ve silindirik şekillere sahiptir. Kiraz (cherry) domateslerde meyve ağırlığı 30 gramdan daha az, kokteyl domateslerde ise meyve ağırlığı 30 g ile 60 g arasındadır.

4.2.4- Grup özellikleri

Dilimli domateslerde sap kısmından başlayan dilimler bulunur. Az dilimli domatesler 5'ten az, çok dilimli domatesler 5 ve daha fazla dilime sahiptir.

4.2.5- Boylama özellikleri

Domateslerde boylama (boylara ayırma), meyvenin en geniş ekvatorial çapına göre yapılır. Boylama kodu kullanılması durumunda, aşağıdaki Çizelge 'de belirtilen çap büyüklüklerine karşılık gelen 1'den 10'a kadar kod numaraları kullanılır.

Boylama, Ekstra ve Sınıf I'e giren domateslerde zorunlu, 40 mm çapından küçük kiraz ve kokteyl domatesler ve Sınıf II'ye giren domatesler için isteğe bağlıdır. Salkım domateslere boylama uygulanmaz.

Çizelge- Domateste Boylama

Boylar / kodları	Boylama	Çap (mm)
0		≤ 20
1		21 – 25
2		26 – 30
3		31 – 35
4		36 – 40
5		41 – 47
6		48 – 57
7		58 – 67
8		68 – 82
9		83 – 102
10		103 ve üzeri

4.3- Toleranslar

Her ambalajda kütlece ve sayıca bulunabilecek sınıf ve boy toleransları aşağıda verilmiştir:

4.3.1 Sınıf Toleransları

Çürük, belirgin derecede zedelenmiş, kapanmamış yarıkları bulunan domateslere tolerans tanınmaz.

4.3.1.1 Ekstra

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren domateslerden kütlece ve sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde toplamda % 0,5'e kadar Sınıf II'nin özelliklerini taşıyan domates yer alabilir.

4.3.1.2 Sınıf I

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren domateslerden kütlece ve sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde Sınıf II'nin özelliklerini ve de genel özellikleri taşımayan domatesler toplamda % 1'e (Yüzde Bir) kadar yer alabilir. Salkım domateslerde, saptan ayrılmış domateslerden kütlece ve sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar bulunabilir.

4.3.1.3 Sınıf II

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine ve genel özelliklere uymayan domateslerden kütlece ve sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir. Salkım domateslerde, saptan ayrılmış domateslerden kütlece ve sayıca % 10'a 8Yüzde On) kadar bulunabilir.

4.3.2 Tip toleransları

Bütün tipler için her ambalajda kendi tipi dışında kalan domateslerden kütlece ve sayıca toplam % 5'e (Yüzde Beş) kadar bulunabilir.

4.3.3 Boy toleransları

Bütün sınıflar için boylama aralıkları dışında kalan domateslere kütüce ve sayıca toplam % 10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınabilir.

5- Domatesin Muayenesi

Domateslerin muayenesi, gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak ve ölçülerek yapılır; sonuçların Madde 4.2, Madde 4.3 ve Madde 6.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Domatesler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir Örnekliklik

Her ambalaj içinde bulunan domatesler; sınıf, tip, grup, boy (boylama yapılmışsa) ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

Ekstra ve Sınıf I domatesler; renk ve olgunluk bakımından da bir örnek olmalıdır. İlave olarak uzun domateslerin uzunlukları da bir örnek olmalıdır. Her ambalajın görünen kısmı, o ambalajdaki tüm muhteviyatı temsil etmelidir.

3- PIRASA

Leeks

1- Giriş

Bu belge: pırasanın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz olunan pırasayı kapsar. İşlenmiş pırasayı kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Pırasa

Lilliaceae familyasının *Allium ampeloprasum* (syn. *Allium porrum* L.) türüne giren kültür bitkisi

3.2- Yabancı Madde

Pırasa içinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü madde Thrips hasarı Tabaci L'nin yaprakları emerek zarar veren kanatlı veya kanatsız tiplerinin bıraktığı lekeler

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Pırasa, kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel özellikler

Pırasa:

- Bütün olmalı ("job" olarak hazırlananlar ile yeşil yapraklarının uçları veya köklerin kesilmesi bütünlüğü bozmaz),
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (köklerinde toprak kalıntısı olmamalı, gözle görülebilir yabancı maddelerden arı olmalı),
- Taze görünüşlü (solmuş veya sararmış yaprakları ayıklanmış) olmalı,
- Böceklerden arı olmalı ve böcek zararları bulunmamalı,
- Tohuma kaçmamış olmalı,
- Anormal dış rutubet içermemeli (yıkılmış ise yeterince kurutulmuş olmalı),
- Yabancı tat ve koku olmamalı,
- Pırasaların yapraklarının uç kısımları düzenli bir şekilde kesilmiş olmalıdır.

4.2.2- Sınıf özellikleri

Sınıf I

Bu sınıftaki pırasaların gövde çapı en az 10 mm olmak üzere, beyaz kısımlarının uzunluğu, tüm uzunluğunun en az üçte biri veya başından yaprakların gövdeden açıldıkları yere kadar olan bölümün en az yarısı kadar olmalıdır.

Ancak, erkenci çeşitlerde yeşilimsi beyaz kısmının uzunluğu en az tüm uzunluğun dörtte biri veya başından yaprakların gövdeden açıldıkları yere kadar olan bölümün en az üçte biri kadar olmalıdır.

Ürünün genel görünümü ve dış görünüşünde ambalaj içindeki sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek:

- Hafif yüzeysel kusurlar,
- Yapraklarda tripsden kaynaklanan ve başka yerde bulunmayan hafif hasarlar,
- Sap üzerinde hafif toprak izleri bulunabilir.

Sınıf I için aynı ambalaj veya demet içindeki en büyük pırasanın çapı, en küçük pırasanın çapının 2 katından daha fazla olmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa kalitesinden dolayı Sınıf I'e giremeyen pırasalar girer. Bunlar genel özellikleri karşılamalıdır. Bu sınıftaki pırasaların beyaz kısımlarının uzunluğu, bütün uzunluğunun en az 1/4'i (Dörtte Biri) veya başından yaprakların gövdeden açıldıkları yere kadar olan bölümün en az 1/3'i (Üçte Biri) kadar olmalıdır. Gövde çapı 10 mm'den küçük pırasalar bu sınıfa girer.

Ürünün genel görünümünü etkilemeyecek, ambalaj içindeki sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek.

- Başından yaprakların gövdeden açıldıkları yere kadar olan bölüm ile ilişik olmak şartıyla yumuşak çiçek açmış bitki sapı.

- Tripsten ve yapraklardaki hafif pas izinden kaynaklanan ve başka yerde bulunmayan hafif yara ve hasarlar,
- Hafif renk kusurları,
- Sap üzerinde toprak izleri bulunabilir.

4.3- Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Sınıf I

Bu sınıfa, başından yaprakların gövdeden açıldıkları yere kadar olan kısma birleşik çiçek açmış yumuşak dokulu bitki sapı bulunduran pırasalardan kütlece %10 (Yüzde On) ve başka nedenlerle sınıfın özelliklerini karşılamayan ancak Sınıf II'nin özelliklerini taşıyan pırasalardan kütlece %10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilir.

Sınıf II

Bu sınıfa, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan pırasalardan kütlece %10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilmektedir (çürüme, kötüleşme ve yara izi ile tüketime uygunsuz haldeki ürünler hariç).

4.3.2 Boy Toleransları

Bütün sınıflarda, istenilen en az çapa sahip olmayan (Sınıf I için bir örnek olmayan) pırasalardan kütlece %10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilmektedir.

5- Pırasanın Muayenesi

Pırasa muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır. Gövde çapı, baş kısımlarındaki şişkin yerin hemen üzerinde bir kumpas veya cetvel ile uzunluk eksenine dikey olarak bulunur. Sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Pırasalar piyasaya ambalajlı veya demet halinde dökme olarak arz edilir. Pırasalar ambalajlara demet halinde bağlanmış olarak veya dökme şeklinde yerleştirilebilirler.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki pırasalar sınıf bakımından bir örnek olmalıdır. Sınıf I için boylamada bir örneklik zorunludur.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her pırasa, ambalajdaki ürünü tam olarak temsil etmelidir. Ambalajın görünen kısmındaki durum, bütün ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalıdır.

4- KURU SOĞAN

Onion

1-Giriş

Bu belge; kuru soğanların tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2-Kapsam

Bu belge, kuru olarak tüketilmek üzere piyasaya arz edilen kuru soğanları kapsar. Yeşil yapraklı taze soğanlar ile tohumluk arpacık soğanlarını kapsamaz.

3-Tanımlama

Kuru Soğan

Kuru soğan, *Allium Cepa L.* türüne giren kültür bitkilerinin doğal koşullarda kurutulmuş başlarıdır.

4-Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Soğanlar, botanik yapılarına göre çeşitlere, özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Çeşitler

Başlıca soğan çeşitleri aşağıda gösterilmiştir:

- Yalova 12,
- İmralı,
- Hamek impruvd (Hameek improoved),
- Sivit sipeniş (Sweet spanish),
- Valensiyana (Valenciana) ,
- Diğer çeşitler kendi adları ile ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2- Sınıflar

Soğanlar, özelliklerine göre,

- Sınıf I
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.3- Boylara Ayırma

Soğanlarda boylama, uzunluk eksenine dikey olan en geniş ekvatorial çapa göre yapılır. Boylamada en küçük çap 10 mm'dir. Aynı ambalajda bulunan en küçük ve en büyük soğanların çapları arasında kabul edilebilecek fark, boy gruplarına göre aşağıdaki Çizelge'de belirtilmiştir:

Çizelge- Soğanlarda Boylara Ayırma

Boylar	En küçük ve En Büyük çap (mm)	Bir Ambalajda Bulunan En Küçük ve En Büyük Soğanlar Arasında Kabul Edilebilecek Çap Farkı (mm)
Küçük	10- 20	5
	15- 25	10
Orta	20- 40	15
Büyük	40-70	20
Çok büyük	70'den yukarı	30

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel özellikler

Soğanlar bütün, sağlam, temiz, don vurmamış, en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalı; bunlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Soğanların sapları, hevenk şeklinde piyasaya arz edilenler hariç, düzgün şekilde kesilmiş veya burulmuş olmalı 4 cm'den fazla bir uzunlukta bulunmamalıdır.

4.2.2- Sınıf özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki soğanlar girer. Bunlar, şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliğini göstermeli, sıkı, sert, sürmemiş ve filizlenmemiş olmalı; boş veya kaba saplı, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmamalı; kök püskülleri genellikle koparılmış bulunmalıdır. Dış kabuktaki ufak çatlaklara müsaade edilir.

Sınıf II

Bu sınıfa, I. Sınıfa giremeyen fakat genel özelliklere uygun bulunan soğanlar girer. Bunlar yeterince sıkı olmalıdır. Özelliklerine ve korunmalarına ilişkin esas karakterlerini muhafaza etmek koşulu ile aşağıdaki kusurlar bulunabilir:

- Çeşide bağlı olmayan şekil ve renk kusurları,
- En çok %10(Yüzde On) oranına kadar varan sürme ve filizlenme,
- Vurgun izleri,
- Böcek ve hastalıklardan oluşan hafif izler,
- Küçük kapanmış çatlaklar,
- Saklanma özelliklerini etkilemeyecek nitelikte olan veya kapanmış bulunan hafif bereler.

4.3- Toleranslar

Her ambalajda ağırlıkça bulunabilecek sınıf ve boy toleransları aşağıda gösterilmiştir.

4.3.1- Sınıf Toleransları

Sınıf I

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan fakat II. Sınıfa giren soğanlardan %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir:

Sınıf II

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat tüketime elverişli olan soğanlardan %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir. Çürük, belirgin derecede berelenmiş ve kapanmamış yarıkları olan soğanlara tolerans tanınmaz.

4.3.2- Boy Toleransları

Bütün sınıflar için, ambalajlar üzerinde belirtilen boylara uymayan, fakat çapları bu boyun %20 (Yüzde Yirmi) altında veya üstünde olan soğanlardan %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

5- Kuru Soğanın Muayenesi

Soğanların muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, kesilerek, tadılarak ve ölçülerek yapılır ve bu sınıflandırmaya uyup uymadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Soğanlar piyasaya ambalajlı olarak, aşağıdaki üç şekilde arz edilir:

- Ambalaj içinde sıralanmış halde,
- Ambalaja dökme olarak,
- Hevenk halinde (sapları tamamen kurumuş ve her hevenkte 16 baştan az olmamak üzere).

Bir Örnekliklik

Her ambalaj içinde bulunan soğanlar, çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Her ambalajın görünen kısmı o ambalajdaki tüm soğanları temsil etmelidir.

5- TAZE BEZELYE

Fresh Peas

1- Giriş

Bu belge; taze bezelyelerin tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, taze olarak tüketilmek üzere piyasaya arz edilen bezelyeleri kapsar. Endüstriyel işleme tabi tutulmuş bezelyeleri kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Bezelye

Pisum sativum L. subsp. *sativum* türüne giren kültür bitkilerinin taze meyvesi.

3.2- Yabancı Madde

Bezelye içinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendisinden başka her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

4.1.1- Sınıflar

Bezelyeler kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.2 Tipler

Bezelyeler tohumlarına göre;

- Yuvarlak tohumlu bezelyeler
- Köşeli veya buruşuk tohumlu bezelyeler
- Şeker bezelyeler

olmak üzere üç tipe ayrılır.

4.1.3 Gruplar

Bezelyeler tüketim şekline göre;

- Kabuksuz tüketilenler,
- Kabuklu tüketilenler

olmak üzere iki gruba ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Bütün sınıflara giren bezelyeler en az aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır:

Bezelyelerin kabukları;

- Bütün (tam) olmalı,
- Aynı olgunlukta olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüme olmamalı),
- Temiz olmalı (yabancı maddelerden ari olmalı),
- Kabukla tüketilen bezelyelerde kalınlaşmış lifler bulunmamalı,
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyinde gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,
- Kabukla tüketilen bezelyelerde kabuklar sertleşmemiş ve kılçık oluşmamış olmalı,

- Yabancı tat ve/veya koku olmamalıdır.

Bezelyelerin taneleri:

- Taze olmalı
- Aynı olgunlukta olmalı
- Bütün olmalı
- Sağlam olmalı (çürüme olmamalı)
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı
- Anormal dış nem ve ıslaklık ihtiva etmemeli
- Yabancı tat ve/veya koku olmamalıdır.

Bezelyeler elle dikkatle toplanmış olmalı, taşımaya, elden geçirilmeye, depolanmaya dayanıklı olmalı, hasat sonrası gönderildikleri yerlerde tüketicinin isteklerini karşılamalıdır.

4.2.2- Sınıf Özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi kalitedeki bezelyeler girer. Bu sınıfa giren bezelyelerin kabukları taze, dolgun olmalı, bağlı sapı olmalı, çevresel zararlardan etkilenmemiş olmalıdır. Kabuksuz tüketilen bezelye kabukları en az 5 dolgun tane içermeli ve kabukta bağlı sap olmalıdır.

Kabuksuz tüketilen bezelyelerin taneleri düzgün şekilli, zarar görmemiş ve sıkı etli olmalı (sıkıldığında iki parmak arasında parçalanmadan yassılaşılabilmeli), normal olgunlukta olmalı, sert ve unlu olmamalıdır.

Kabukla tüketilen bezelyelerde tane oluşmuşsa küçük ve gelişmemiş olmalıdır.

Ürünün genel görünümünü, kalitesini, ambalaj içindeki sunumunu ve muhafaza kalitesini etkilememek şartıyla kabukta çok hafif şekil ve renk kusurları bulunabilir.

Sınıf II

Bu sınıfa Sınıf I'e giremeyen ancak genel özellikleri taşıyan bezelyeler girer. Kabuksuz tüketilen bezelyelerde kabuk içinde tane sayısı en az 3 adet olmalıdır. Sınıf I'e oranla daha fazla olgunlaşmış olabilir.

Ürünün kalitesini, sunumunu ve muhafaza kalitesini etkilemeyecek şekilde aşağıdaki kusurlar bulunabilir:

Kabuksuz tüketilen bezelyeler için kabukta, taneleri etkilemeyecek şekilde hafif yüzey kusurları ile hafif körpelik kaybı (solmuş ya da renksiz kabuklar hariç) kusurları bulunabilir.

Kabuksuz tüketilen bezelye tanelerinde hafif olmak üzere şekil ve renk kusurları ile sertlik bulunabilir.

Kabukla tüketilen bezelyelerde tane oluşmuşsa Sınıf I'deki bezelye tanelerinden daha gelişmiş olabilir.

Ürünün ambalaj içindeki sunumunu, kalitesini ve muhafaza kalitesini etkilememesi şartıyla kabukta, hafif olmak üzere şekil (tane şeklinden kaynaklananlar dahil), renk, körpelik kaybı (solmuş ya da renksiz kabuklar hariç) kusurları bulunabilir.

4.2.3- Tip Özellikleri

Yuvarlak tohumlu bezelyeler

Bu tip bezelyelerin tohumları yuvarlak, yüzeyi düzgün, lekesiz, yeşil veya sarı renktedir. Meyveleri 4 cm – 8 cm uzunluğunda ve tohumları 0,7 cm – 1,2 cm kalınlığında olup, tane sayısı 4 – 7 adettir.

Köşeli veya buruşuk tohumlu bezelyeler

Bu tip bezelyelerin körpe taneleri yuvarlak yapılı, kurumuş olgun tohumları ise oval köşeli veya silindirik yapılıdır. Tohumların üzeri buruşuk olup, kabuğu sarımsı yeşil, yeşil veya zeytuni renktedir. Meyveleri 6 cm -12 cm uzunluğunda, tohumları 1 cm- 1,5 cm kalınlığında olup, tane sayısı 7 – 10 adettir.

Şeker bezelyeler

Bu tip bezelyelerin tohumları yuvarlak, yüzeyi düzgün veya üzerinde benekler olup şeker oranı yüksektir. Meyveleri 5 cm – 10 cm uzunluğunda ve 1,5 cm – 2,5 cm genişliğindedir.

4.2.4- Grup Özellikleri

Kabuksuz tüketilen bezelyelerin sadece taneleri, kabuklu tüketilen bezelyelerin ise taze yeşil kabuğu ile taneleri tüketilir.

4.3- Toleranslar

Sınıf Toleransları

Her ambalajda kütlece veya sayıca bulunabilecek sınıf toleransları aşağıda gösterilmiştir.

Sınıf I

Bu sınıfta, sınıfın özelliklerini karşılamayan ancak Sınıf II'nin özelliklerini karşılayan (Sınıf II'nin toleransı hariç) bezelyelerden kütlece veya sayıca %10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde Sınıf II'nin özelliklerini ve genel özellikleri taşımayan bezelyeler toplamda %1'e (Yüzde Bir) kadar yer alabilir.

Sınıf II

Bu sınıfta, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan fakat tüketime uygun bezelyelerden kütlece veya sayıca %10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir (çürüme, hastalık ve yara izi nedeniyle tüketime uygun olmayan bezelyeler hariç).

5- Bezelyenin Muayenesi

Bezelyenin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tartılarak, ölçülerek yapılır. Sonuçların Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Bezelyeler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir Örneklilik

Her ambalajdaki bezelyeler Sınıf, Tip, Grup ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Her ambalajın görünen kısmı, o ambalajdaki tüm muhteviyatı temsil etmelidir.

6- KAVUN

Melons

1- Giriş

Bu belge; kavunun tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, piyasaya taze olarak arz edilen kavunları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Kavun

Kabakgiller (Cucurbitaceae) familyasına mensup Cucumis melo L. türüne giren kültür bitkilerinin meyvesi.

3.2- Yabancı Madde

Kavunun üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar vb. gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Kavunlar, botanik bakımından yapılarına göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara, kütlelerine ve çaplarına göre boylara ayrılır.

4.1.1- Çeşitler

Başlıca kavun çeşitleri;

- Hasanbey,
- Kırkağaç (Altınbaş),
- Yuva,
- Van (kantalup) (cep kavunu),
- Topatan,
- Honeydew,
- Casaba,
- Galia.

Diğer çeşitler kendi adları ile ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2- Sınıflar

Kavunlar, kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.3- Boylar

Kavunlar, kütlelerine veya ekvatorial çaplarına göre;

- Küçük,
- Orta,
- Büyük

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Kavunlar;

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Temiz olmalı (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalı),
- Taze görünümlü olmalı,
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Sert olmalı,
- Yabancı tat ve koku,
- Anormal dış nem (gözle görülebilir ıslaklık) bulunmamalıdır.
- Ürünün durumu, pazara hazırlama ve ulaşım biçim ve şartlarına dayanıklı,
- Gönderildikleri yerlerde pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte bulunmalıdır.

Kavun, yeterli olgunluk göstermeli ve yeterli gelişmişlikte olmalıdır.

4.2.2- Sınıf Özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki kavunlar girer.

Bunlar;

- Çeşidine özgü renk ve şekilde olmalı,
- İyi gelişmiş olmalı,
- Hafif yüzeysel iyileşmiş çatlak dışında kusur bulunmamalı (sap etrafında et kısmına erişmeyen 2 cm'den kısa çatlaklar özür sayılmaz),
- Sürtünme veya elle tutma ile oluşan hafif hasar dışında kusur bulunmamalı,
- Kabuk kısmında hafif renk bozukluğu dışında renk kusuru bulunmamalıdır (gelişme sırasında toprağa temas eden kısımdaki kabukta oluşan açık renklilik kusur olarak kabul edilmez),
- Olgunlaşıp hasat edildiğinde sapları kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapların uzunluğu 2 cm'den uzun olmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa Sınıf I'e giremeyen, fakat genel özelliklere uyan kavunlar girer. Bunlarda, ürünün genel görünüşünü ve özelliklerini bozmayan aşağıdaki özürler bulunabilir:

- Şekil bozukluğu,
- Kabuk ve et kısımlarında renk bozukluğu (gelişme sırasında toprağa temas eden kısımdaki kabukta oluşan açık renklilik kusur olarak kabul edilmez),
- Meyvenin içini etkilemeyen ve kuru olan hafif çatlak ya da derin sıyrıklar,
- Sürtünme veya elle tutma ile oluşan kabuk hasar,
- Kabuk kısmında hafif büzüşme.

4.2.3- Boy Özellikleri

Kavunlar kütlelerine veya ekvatorial çaplarına göre aşağıdaki Çizelge'de belirtilen boylara ayrılır, kütlelerine göre boylama yapıldığında, bir ambalajdaki en büyük kavun o ambalajdaki en küçük kavunun %50'sinden (Yüzde Elli) daha ağır olamaz.

Çizelge; Kavunların Kütlesine ve Ekvatorial Çaplarına Göre Boy Özellikleri

Boylar	Kütle olarak alt ve üst sınırlar (kg)	Çap olarak alt ve üst sınırlar (cm)
Küçük	0,250 – 1,0 (hariç)	7,5 – 8,5 (hariç)
Orta	1,0 – 2,0 (hariç)	8,5 – 9,5 (hariç)
Büyük	2,0 ve daha fazla	9,5 ve daha fazla

Çapa göre boylama yapıldığında, bir ambalajdaki en büyük kavun, çap bakımından, o ambalajdaki en küçük kavundan %20'den (Yüzde Yirmi) daha büyük olamaz.

Boylama Sınıf I ve Sınıf II için zorunludur, dökme partilerde boylama aranmaz.

4.3- Toleranslar

Belirlenen sınıfların şartlarını karşılamayan ürünlerin her bir ambalajı için kalite ve boylama ile ilgili toleranslar gösterilmiştir.

4.3.1 Sınıf Toleransları

Sınıf I

Bu sınıfa Sınıf II'den veya istisnai olarak o sınıfın toleransına girenlerden kütlece veya sayıca %10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır.

Sınıf II

Bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli bulunan kavunlara: gözle görülebilir çürükler hariç, kütlece veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

4.3.2 Boy Toleransları

Bütün sınıflar için ambalaj üzerinde belirtilen kütle veya çaptan daha küçük veya büyük olup bir alt yahut üst boya girebilen kavunlara kütlece veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

5- Kavunların Muayenesi

Kavunların muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Kavunlar piyasaya ambalajlı veya dökme olarak arz edilir. Ambalajlanmış kavunlar ambalajlara sıra halinde dizilmiş olarak veya dökme yerleştirilir.

Bir Örneklik

Bir ambalajdaki veya dökme partideki kavunlar çeşit, sınıf, gelişme derecesi ve olgunluk, orijin, renk bakımından bir örnek olmalıdır.

Görünen kavunlar, ambalajdaki veya dökme partideki tüm ürünü temsil etmelidir.

7- BAŞ LAHANA

Cabbages

1- Giriş

Bu belge; Baş Lahananın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, piyasaya taze olarak arz edilen baş lahanaları kapsar. Kıvrıkcık baş lahanaları (*Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.) kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Baş Lahana

Turpgiller (*Cruciferae*) familyasına mensup *Brassica oleracea* var. *capitata* L. botanik çeşidine giren kültür bitkileri.

3.2- Yabancı Madde

Baş lahana üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Baş lahanalar; kalite özelliklerine göre sınıflara, renklerine göre gruplara, botanik yapılarına göre çeşitlere ve kütlelerine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Sınıflar

Baş lahanalar kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.2- Gruplar

Baş lahanalar, renklerine göre;

- Beyaz,
- Kırmızı

olmak üzere iki gruba ayrılırlar.

4.1.3- Boylar

Baş lahanalar, baş iriliklerine göre;

- Çok küçük,
- Küçük,
- Orta,
- İri,
- Çok iri

olmak üzere beş boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Baş lahanalar;

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalı),
- Taze görünümlü olmalı (yaprakları gevşememiş, açılmamış, sıkı yapıda olmalı ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş olmalı),
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Sert olmalı (elle bastırıldığında gevşeme ve yumuşama olmamalı),
- Yarılmamış olmalı,
- Yabancı tat ve koku bulunmamalı,
- Don zararı görmemiş olmalı,
- Anormal dış nem (gözle görülebilir ıslaklık) bulunmamalıdır.

Baş lahanaların gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır;

- Elle toplamaya, pazara hazırlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Sap, en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır.

4.2.2- Sınıf Özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikte baş lahanalar girer. Bunlar; çeşidinin veya ticari tipinin şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir. Bu sınıfa giren baş lahanaların yaprakları sıkıca kapanmış olmalıdır.

Depolanacak baş lahanalarda dış yapraklarının bir kaçı koparılabilir. Baş lahanalarda çeşit özellikleri göz önünde tutularak dış yaprakların bir kısmı uygun şekilde koparılmalıdır. Fakat bu işlem yapılırken koruyucu olarak bir miktar dış yaprak bırakılabilir.

Bu sınıftaki baş lahanalarda; Ürünün genel görünümünü, kalitesini, saklama kalitesini ve paketteki sunumunu etkilememek kaydıyla;

- Dış yapraklardaki hafif çatlaklara,
- Ürünün mevcut durumunu bozmamak koşulu ile dış yapraklardaki hafif berelenmelere ve bu yaprakların uçlarının kesilmesine müsaade edilir.

Sınıf II

Bu sınıfa Sınıf I'e giremeyen, fakat genel özellikleri taşıyan baş lahanalar girer. Baş lahanaların esas niteliklerini ve pazara arz özelliklerini muhafaza etmek koşulu ile,

Bunlarda:

- Dış yapraklarda çatlaklar,
- Hafif renk bozulması,
- Dış yapraklarda daha büyük berelenmeler,
- Başları daha az sıkı yapıda olabilir.

4.2.3- Boy Özellikleri

Beyaz baş lahanalar kütlelerine göre aşağıdaki Çizelge'de belirtilen boylarda olmalıdır.

— Beyaz Baş Lahanaların Kütlelerine Göre Boy Özellikleri

Boylar	Kütlesi (g)
Çok küçük	$300 < M \leq 1000$
Küçük	$1000 < M \leq 2000$
Orta	$2000 < M \leq 3000$
İri	$3000 < M \leq 4000$
Çok iri	4000'den fazla

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Çürüklük, berelenmeler veya kapanmamış çatlakları olan baş lahanalara hiçbir surette tolerans tanınmaz.

4.3.1.1 Sınıf I

Bu sınıfa, Sınıf II'ye giren baş lahanalardan sayıca %10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf II

Bu sınıfta, sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayanlardan sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

4.3.2 Boy Toleransları

Sınıllandırılmış baş lahanalar için her ambalajda veya boylama yapılmış dökme partilerde; boyamanın alt veya üst sınırlarını 1,0 kg'dan daha fazla olmamak kaydıyla aşan baş lahanaların sayıca oranı %10'u (Yüzde On) geçmemelidir.

5- Baş Lahananın Muayenesi

Baş lahana muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Baş lahanalar piyasaya ambalajlı veya dökme olarak arz edilir. Ambalajlanmış baş lahanalar ambalajlara sıra halinde dizilmiş veya dökme olarak yerleştirilir.

Bir Örneklik

Bir ambalajdaki veya dökme partideki baş lahanalar sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

Sınıf I baş lahanalarda kabuk rengi ve şekli bakımından da bir örneklik aranır.

Bir ambalajdaki en büyük baş lahana ile en küçükbaş lahananın kütle farkı çok küçük boy, küçük boy ve orta boyda 300 g'ı; iri boy ve çok iri boyda 500 g'ı aşamaz.

8- İSPANAK

Spinach

1- Giriş

Bu belge; İspanağın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, taze olarak piyasaya arz edilen ıspanakları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1 İspanak

Spinacia oleracea L. türüne giren ve tüketiciye taze olarak arz edilen kültür bitkileri.

3.2 Yabancı Madde

İspanak üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

İspanaklar, botanik yapılarına göre çeşitlere ve kalite özelliklerine göre sınıflara ayrılır. Çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

İspanaklar kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I

- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Bütün sınıflarda, her sınıfın özelliklerine ve toleranslara uymak koşulu ile, ıspanaklar;

- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler hariç),

- Temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli),
- Taze görünümlü olmalı,
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Çiçeklenme belirtisi göstermemeli,
- Yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı,
- Yıkılmış ıspanaklar iyice kurutulmuş olmalıdır.
- Köklü ıspanaklarda kök kısmı, dip yaprakların altından kesilmiş olmalıdır,
- ıspanakların gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır,
- Elle toplamaya, pazara hazırlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum (pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte) göstermelidir.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikte ıspanaklar girer.

Bu sınıfa giren ıspanakların yaprakları;

- Çeşidine ve toplama zamanına göre kendine özgü normal renk ve taze görünüşte olmalı,
- Görünüşünü ve yenilebilmesini etkileyen don zararı bulunmamalıdır.

Yaprak halindeki ıspanaklarda yaprak sapının boyu 10 cm'yi geçmemelidir.

Sınıf II

Bu sınıfa, Sınıf I'e giremeyen fakat genel özelliklere uyan ve pazarlamaya elverişli ıspanaklar girer.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II'ye giren ıspanaklardan (Sınıf II'nin toleransı hariç) kütlece en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

Sınıf II

Bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, çürüme ve bozulma gibi nedenlerle tüketime elverişli olmayan ürünler hariç, ıspanaklardan kütlece en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

Ayrıca köklü ıspanaklarda, dip yapraklardan başlayarak 1 cm'den uzun olan kökler, kütlece % 10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

5- İspanağın Muayenesi

İspanağın muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

İspanaklar aşağıdaki belirtilen şekillerde ambalajlı veya dökme olarak piyasaya arz edilir;

- Yaprak halinde
- Köklü olarak

Bir Örneklik

Her ambalajda bulunan ıspanaklar orijin, çeşit ve sınıf bakımından birörnek olmalıdır.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalı, her ambalajda görünen ıspanaklar o ambalajdaki tüm ürünü temsil etmelidir.

9- ENGİNAR

Artichoke

1- Giriş

Bu belge; Enginarın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye laze olarak arz edilen enginarları kapsar, endüstriyel işlem görmüş enginarları kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1 Enginar

Cynara scolymus L. türüne giren sebzelerin çiçek tablası kısmı.

3.2 Yabancı Madde

Enginar üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendisinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Enginarlar, kalite özelliklerine göre sınıflara ve çap büyüklüklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Sınıflar

Enginarlar kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Boylar

Enginarlar çap büyüklüklerine göre;

- Çok büyük,
- Büyük,
- Orta,
- Küçük.

- Çok küçük olmak üzere beş boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Enginar;

- Bütün olmalı,
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (yabancı madde içermemeli),
- Taze görünümlü olmalı,
- Böceklerden ari olmalı ve böcek zararları bulunmamalı,
- Anormal dış rutubet bulunmamalı,
- Yabancı koku ve/veya tada sahip olmamalıdır.

Enginarın sapları en çok 10 cm olacak şekilde düzgünce kesilmiş olmalıdır. Demet halinde ambalajlanan enginarlar için bu durum geçerli değildir.

Enginarlar taşımaya, elden geçirilmeye, depolanmaya dayanıklı olmalı, hasat sonrası gönderildikleri yerlerde tüketicinin isteklerini karşılamalıdır.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa giren enginarlar üstün kalitede olmalı, orta bürgüleri (brakte) iyice kapalı olmalı, kusur bulunmamalı, tabla kısmında liflenme (selüloz artması) başlamamış olmalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa giren enginarlar iyi kalitede olmalı, orta bürgüleri iyice kapalı ve tabla kısmı liflenmemiş olmalıdır.

Ürünün genel görünüşünü, kalitesini ve ambalaj içindeki duruşunu etkilememesi şartıyla hafif don zararları (çatlamalar), çok hafif berelenme, çok hafif şekil kusuru, hafif dış yüzey kusurları bulunabilir.

Sınıf II

Bu sınıfa, daha üst sınıflara giremeyen, fakat genel özelliklere uyan enginarlar girer. Hafif şekil bozukluğu, don zararları, hafif berelenme, yüzeylerde hafif kararmalar, tabla kısmında çok az liflenme, orta bürgülerde hafif açıklık olabilir.

4.2.3 Boy Özellikleri

Enginarlar çap büyüklüklerine göre aşağıdaki Çizelge'de belirtilen boylara ayrılır.

Boylama Ekstra ve Sınıf I için zorunlu, Sınıf II için isteğe bağlıdır.

Çizelge – Enginarın Boy Özellikleri

Boy	En büyük çap (cm)
Çok büyük	13,1 ve daha yukarı
Büyük	11,1 – 13,0
Orta	9,1 - 11,0
Küçük	7,51 – 9,0
Çok küçük	6,0 - 7,50

4.3 Toleranslar

Her ambalajda kütlece veya sayıca bulunabilecek sınıf ve boy toleransları aşağıda belirtilmiştir:

4.3.1 Sınıf Toleransları

Ekstra

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren enginarlardan kütlece veya sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde toplamda % 0,5'e (Yüzde Sıfır Nokta Beş) kadar Sınıf II'nin özelliklerini taşıyan enginar yer alabilir.

Sınıf I

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren enginarlardan kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir.

Sınıf II

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan enginarlardan kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir.

4.3.2 Boy ve Kütle Toleransları

Bütün sınıflar için boylama aralıkları dışında kalan enginarlara kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınabilir.

Ancak çapı 5 cm'den küçük olan enginarlar ve turfandalık enginarlar için tolerans tanınmaz.

5- Enginarın Muayenesi

Enginarın muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Enginarlar ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalaj içindeki enginarlar sınıf, boy ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmındaki enginarlar aynı görünüme ve kaliteye sahip olmalıdır.

10- HAVUÇ

Carrots

1- Giriş

Bu belge; Havucun tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen havuçları kapsar, işlenmiş ürünleri kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1 Havuç

Maydanozgiller (Umbelliferae) familyasının *Daucus carota* L. türüne giren kültür bitkilerinin etli kökleri.

3.2 Yabancı Madde

Havuç üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Havuçlar, botanik yapılarına göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Çeşitler

Havuçlar botanik yapılarına göre;

- Nantes (Nants),
- Chantenay (Şantenay),
- Imperial (İmperyal),
- Danvers (Denvırs),
- Küçük parmak (Little finger)

olmak üzere çeşitlere ayrılırlar.

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2 Sınıflar

Havuçlar, kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.3 Boylar

Havuçlar, iriliklerini belirleyen kütlelerine veya en büyük çaplarına göre boylara ayrılır:

- Küçük boy,
- Büyük boy

olmak üzere iki boya ayrılır.

4.2 zellikler

4.2.1 Genel zellikler

Havuç:

- Bütün olmalı,
- Sağlam olmalı (ryerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Temiz olmalı (yıkandıkları takdirde mümkün olduğu kadar üzerlerinde aşır derecede kir ve yabancı madde bulunmamalı, yıkandıkları takdirde ise gözle görülebilir herhangi bir yabancı madde ihtiva etmemeli),
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Sert. sıkı yapıda olmalı.
- Odunlaşmamış olmalı,
- atallaşmamış, yan kök oluşturmamış olmalı,
- Tohuma kalkmamış olmalı,
- Yabancı tat ve/veya koku bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) olmamalı (yıkandıktan sonra yeterince kurutulmuş olmalıdır).

Havuçların gelişmesi ve durumu aşağıda belirtilen özelliklere imkân verecek şekilde:

- Elle toplamaya, pazara hazırlamaya ve taşınmaya dayanıklı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durumda (pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte) olmalıdır.

4.2.2 şit zellikleri

Havuç eşitleri aşağıda verilen özellikte olmalıdır.

Nantes (Nants)

Tatlı aroması ile bilinen, silindir şeklinde, incelme göstermeyen yuvarlak yapıdadır. Çok az göbeğe ve dışta şekeri biriktiren ve tatlı aromayı veren geniş bir kabuğa (korteks'e) sahiptir. Uzun süre depolamaya uygun olmayıp, genellikle taze tüketilir. (Resim 1)

Chantenay (Şantenay)

Şekil açısından Nant ve İmperial çeşitlerinin ortasında yer almaktadır. Silindirik yapısı uca (alt kısma) doğru incelme gösterir. Uç kısmı Nant çeşidine benzeyen, tatlı aromalı bir çeşittir. (Resim 2)

Imperial (İmperyal)

Hoş aromalı, 22 mm ila 31 mm çapında ince, uzun yapıda, uzun süre depolama özelliğine sahip bir çeşittir.

(Resim 3)

Danvers (Denvirs)

İmperial çeşidinden daha ince ve konik şekillidir. Uça doğru belirgin bir incelme göstermeyen, orta irilikte bir çeşittir. (Resim 4)

Küçük parmak (Little finger)

Körpe yapıda ve tatlı aromalı, parmak şeklinde küçük bir çeşittir. (Resim 5)

4.2.3 Sınıf özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün nitelikte olan ve yıkanarak temizlenmiş bulunan havuçlar girer. Bunlar; çeşidinin şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir.

Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar (yara, bere vb.) dışında kusur bulunmamalıdır.

Bunlar:

- Düzgün satırlı,
- Taze görünüşlü,
- Normal şekilli.
- Çatlamamış olmalıdır.

Ayrıca bunlarda;

- Berelenmeler ve yarıklar,
- Don zararları bulunmamalıdır.

Yeşil veya mor başlı olan havuçlar bu sınıfa giremez.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki havuçlar girer. Bunlar; çeşidinin şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir.

Bunlar taze görünüşlü olmalıdır.

Bunlarda ürünün genel görünüşünü, özelliklerini, saklama veya pazarlama değerini bozmamak şartıyla;

- Hafif şekil kusurlarına,
- Hafif renk kusurlarına,
- Kapanmış hafif yaralara,
- Yıkama ve pazara hazırlama sırasında meydana gelen hafif yarık veya çatlaklara müsaade edilebilir. Bu sınıfta; uzunluğu 10 cm'ye kadar olan havuçlarda 1 cm'ye, uzunluğu 10 cm'den fazla olanlarda ise 2 cm'ye kadar yeşil veya mor renkli baş kısımlara müsaade edilir.

Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen, fakat genel özelliklere uyan havuçlar girer.

Bunlarda ürünün genel görünüşünü, özelliklerini, saklama veya pazarlama değerini bozmamak şartıyla;

- Şekil ve renk kusurlarına,
- Kapanmış yaralara (öz kısmına işlememiş),
- Yıkama ve pazara hazırlama sırasında meydana gelen yarık veya çatlaklara müsaade edilebilir.

Bu sınıfta; uzunluğu 10 cm'ye kadar olan havuçlarda 2 cm'ye, uzunluğu 10 cm'den fazla olanlarda ise 3 cm'ye kadar yeşil veya mor renkli baş kısımlara müsaade edilir.

4.2.4 Boy özellikleri

Boylama, yapraksız olarak, havuç çapına veya kütlesine göre yapılır.

Küçük boy

Erkenci (kök gelişimi tamamlanmamış) havuçlara ve küçük köklü türlere uygulanır.

Küçük boya, çapa göre boylama yapıldığında çapı 10 mm'den büyük 40 mm'den küçük ve kütlesine göre boylama yapıldığında kütlesi 8 g'dan fazla 50 g'dan az olan havuçlar girer.

Büyük boy

Yetişkin havuçlara ve büyük köklü türlere uygulanır.

Büyük boya, çapa göre boylama yapıldığında çapı 20 mm'den büyük ve kütlesine göre boylama yapıldığında kütlesi 50 g'dan fazla olan havuçlar girer.

“Ekstra” sınıfa giren havuçlarda; çaplarına göre boylandığında çapı 45 mm'den küçük, kütlece boylama yapıldığında ise kütlesi 200 g'dan küçük olmalıdır. Herhangi bir ambalajdaki en küçük ve en büyük havuç arasındaki fark 20 mm'den veya 150 g'dan büyük olmamalıdır.

Sınıf I'e giren havuçların herhangi bir ambalajındaki en küçük ve en büyük havuç arasındaki fark, çap bakımından 30 mm'den veya kütlece 200 g'dan fazla olmamalıdır.

Sınıf II'ye giren havuçlar en küçük boyla ilgili özellikleri karşılamalıdır.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Ekstra

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf I'e giren havuçlardan (Sınıf I'in toleransı hariç) kütlece en çok % 5 (Yüzde Beş) oranında tolerans tanınır.

Halif derecede yeşil veya mor başlı havuçlara kütlece % 5 (Yüzde Beş) tolerans tanınır.

Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II'ye giren havuçlardan (Sınıf II'nin toleransı hariç) kütlece en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

Ayrıca bu sınıfta kütlece % 10 (Yüzde On) oranına kadar kırık havuç veya başsız havuç bulunabilir.

Sınıf II

Bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli bulunan havuçlardan kütlece en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

Ayrıca, bu sınıfta kütlece % 25 (Yüzde Yirmi Beş) oranına kadar kırık havuç bulunabilir.

4.3.2 Boy Toleransları

Bütün sınıflarda, ambalaj üzerinde belirtilen boylara uymayan havuçlara kütlece % 10 oranına kadar tolerans tanınır.

5- Havucun muayenesi

Havucun muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3, Madde 4.2.4 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Havuçlar ambalajlı veya dökme olarak piyasaya arz edilir.

Ambalajlı havuçlar aşağıda belirtilen iki şekilde piyasaya hazırlanır:

Turfanda ve küçük havuçlar, yaprakları kesilmiş olarak veya kesilmemiş demet halinde (yapraklı demet halinde piyasaya arz edilen havuçların yaprakları taze, yeşil, sağlıklı, sararmamış ve solmamış olmalıdır).

Diğer mevsimlik havuçlar, yaprakları kesilmiş veya koparılmış, demet yapılmamış halde (yaprakların kesilmesi veya kökünden koparılması sırasında havuca zarar verilmemelidir). Yaprakları kesilmiş olan Sınıf II havuçlar dökme olarak da piyasaya arz edilebilir.

Bir Örneklik

Her ambalaj içindeki havuçlar çeşit, sınıf, boy (boylama yapılmışsa), orijin ve ticari tip bakımlarından birörnek olmalıdır.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalı, her ambalajda görünen havuçlar o ambalajdaki tüm ürünü temsil etmelidir.

Dökme halde sevk edilen havuçlar aynı çeşitten olmalı ve en küçük boy şartlarına uymalı ve dökme partide görünen havuçlar o partideki tüm ürünü temsil etmelidir.

11-TAZE BİBER

Fresh peppers

1- Giriş

Bu belge; taze biberin tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz edilen biberleri kapsar, işlenmiş taze biberleri kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Taze Biber

Capsicum annuum L. türüne giren kültür bitkilerinin meyveleri.

3.2- Yabancı Madde

Taze biber üzerinde veya aralarında bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

3.3 _Minyatür Biber

Özel yetiştirme teknikleri ve/veya bitki ıslahı ile yetiştirilen taze biber.

Not - Tamamen gelişmemiş ve yetersiz boyda olanlar minyatür biber sayılmaz.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

4.1.1 Sınıflar

Taze biberler kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,

- Sınıf I,

- Sınıf II

olmak üzere 3 sınıfa ayrılır.

4.1.2 Tipler

Taze biberler botanik yapılarına göre;

- Sivri,
- Çarliston.
- Konik,
- Köy biberi,
- İnce etli dolmalık,
- Kalın etli dolmalık,
- Domates

olmak üzere 7 tipe ayrılır.

4.1.3 Boylar

Taze biberler çaplarına göre;

- Uzun,
- Yuvarlak

olmak üzere iki boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Taze biberler;

- Bütün olmalı,
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli),
- Taze görünümlü olmalı, sararma ve solma belirtisi göstermemeli,
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- İyi gelişmiş olmalı,
- Don hasarı bulunmamalı,
- İyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalı,
- Çiçek sapı ile birlikte olmalı,
- Bütün meyveler tipe özgü renkte ve şekilde olmalı,
- Yabancı tat ve koku bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) olmamalıdır.

Taze biberlerin gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır;

- Elle toplamaya, ambalajlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,

- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.

4.2.2- Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa giren biberler en iyi kalitede olmalı, bunlar tipinin bütün özelliklerini taşımalıdır. Bu sınıfa giren biberler, ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini, ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar hariç, her türlü kusurdan arı olmalıdır.

Sınıf 1

Bu sınıfa giren biberler en iyi kalitede olmalı, bunlar tipinin bütün özelliklerini taşımalıdır. Bu sınıfa giren biberlerde aşağıda gösterilen ve ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini, ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek kusurlara müsaade edilir. Bu kusurlar:

- Toplam yüzey alanının 1/3'ünü (Üçte Birini) geçmeyen hafif renk kusurları,
- Hafif şekil kusurları,
- Hafif sap kusurları ve
- Boylamasına olması durumunda toplamda 2 cm²'yi, diğer durumlarda toplamda 1 cm²'yi geçmeyen güneş yanığı ve beneklenme gibi yaralar ile toplam yüzey alanının 1/8'ini (Sekizde Biri) geçmeyen kuru yüzeysel küçük yaralar gibi hafif kabuk kusurlarıdır.

Sınıf 2

Bu sınıfa, daha üst sınıflara girmek için gerekli özellikleri taşımayan buna karşılık daha önce bildirilen genel özellikleri taşıyan biberler girer. Bu sınıf biberlerde genel görünüşü, kalite ve muhafaza kalitesi ile piyasaya arz gibi temel özellikleri etkilemeyen ve aşağıdaki gösterilen kusurlara müsaade edilir. Bu kusurlar;

- Toplam yüzey alanının 2/3 'ünü (Üçte İkisini) geçmeyen hafif renk kusurları,
- Hafif şekil kusurları,
- Boylamasına olması durumunda toplamda 4 cm²'yi, diğer durumlarda toplamda 2,5 cm² 'yi geçmeyen güneş yanığı, beneklenme ve morarma gibi yaralar ile toplam yüzey alanının 1/4'ünü (Dörtte Biri)geçmeyen kuru yüzeysel küçük yaralar gibi hafif kabuk kusurlarıdır
- 1 cm²'yi geçmeyen çiçek ucu çürüğü,
- Yüzeyin 1/3'ünü (Üçte Biri) geçmeyen buruşukluk ve
- Meyvenin geri kalanı bozulmamış olmak kaydıyla sap ve çanak hasarlarıdır.

4.2.3 Tip özellikleri

Taze biber tipleri aşağıda özelliklere sahip olmalıdır.

4.2.3.1 Sivri

Sera ve açık tarla yetiştiriciliğine uygun, meyveleri takriben 15 cm – 25 cm uzunlukta, biberin sapa yakın kısmının (omuz) çapı 10 mm- 15 mm olan, düzgün yapıda, farklı renklerde, sert dokulu, değişik kalınlıkta duvarlara sahip acı ve tatlı çeşitleri içeren taze biberlerdir.

4.2.3.2 Çarliston

Sera ve açık tarla yetiştiriciliğine uygun, meyveleri takriben 14 cm – 20 cm uzunlukta, biberin sapa yakın kısmının (omuz) çapı 20 mm- 30 mm olan, etli dokuya sahip, farklı renklerde olan acı veya tatlı olabilen biberlerdir.

4.2.3.3 Konik

Sera ve açık tarla yetiştiriciliğine uygun, meyveleri takriben 10 cm- 15 cm uzunluğunda, biberin sapa yakın kısmının (omuz) çapı 30 mm- 40 mm olan, kalın etli, iri, yassı ve konik şekilli ve muhtelif tonda renkli biberlerdir.

4.2.3.4 Köy Biberi

Tünel, sera ve açık tarla yetiştiriciliğine uygun, meyve uzunluğu takriben 12 cm- 14 cm uzunlukta, biberin sapa yakın kısmının (omuz) çapı 25 mm- 35 mm olan, üç burun biçiminde, kuvvetli bitki yapısına sahip, yeşil renkli biberlerdir.

4.2.3.5 İnce Etli Dolmalık

Sera ve açık tarla yetiştiriciliğine uygun, meyveleri takriben 6 cm – 8 cm uzunlukta, biberin sapa yakın kısmının (omuz) çapı 30 mm- 40 mm olan, yuvarlak iri biberler grubunu teşkil eden bu biberler sarı, kırmızı, turuncu, mor veya muhtelif tonda yeşil renklidir.

4.2.3.6 Kalın Etli Dolmalık

Sera ve açık tarla yetiştiriciliğine uygun, meyveleri takriben 6 cm – 8 cm uzunlukta, biberin sapa yakın kısmının (omuz) çapı 50 mm- 60 mm olan, yuvarlak iri biberler grubunu teşkil eden bu biberler sarı, kırmızı, turuncu, mor veya muhtelif tonda yeşil renklidir.

4.2.3.7 Domates

Şekli domatese benzediğinden bu isimle anılmaktadır. Biberin sapa yakın kısmının (omuz) çapı 55 mm- 70 mm olan, kırmızı, sarı ve muhtelif yeşil renkli, dolgun etli ve tatlı biberlerdir.

4.2.4 Boy Özellikleri

Boylama, taze biberin sapa yakın kısmının (omuz) çapına (genişliğine) göre yapılır. Domates(yassı) biberlerde genişlik, enlemesine en büyük çaptır. Sınıflara göre çaplar aşağıdaki Çizelge 'de belirtilmiştir:

TAZE BİBERLER	Çap (genişlik), en az (mm)	
	Ekstra - Sınıf 1	Sınıf 2
UZUN		
- Sivri	15	10
- Çarliston	30	20
- Konik	40	30
- Köy biberi	35	25
YUVARLAK		
- İnce etli dolmalık	40	30
- Kalın etli dolmalık	60	50
- Domates (yassı)	70	55

Not – Ekstra ve Sınıf I'de boylama zorunludur. Sınıf II biberlerde boylama aranmaz. Boylara ayrılmış biberlerde aynı ambalaj içerisindeki çaplar arasındaki fark sivri ve çarliston biberlerde 5 mm'yi, konik, köy biberi ve ince etli dolmalık biberde 10 mm'yi, diğerlerinde 15 mm'yi geçemez.

4.3- Toleranslar

4.3.1- Sınıf Toleransları

4.3.1.1 Ekstra

Bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren taze biberlere kütlece en çok % 5 (Yüzde Beş) oranında tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren taze biberlere, kütlece en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır. Bu toleransın içinde, hem Sınıf 2'nin özelliklerini hem de standardda yer alan genel özellikleri taşımayan biberlere (çürüklük, bariz özellik, kapanmamış çatlaklar bulunan biberler hariç olmak üzere) tüketime elverişli olmak şartıyla kütlece % 1 (Yüzde Bir) oranında izin verilir.

4.3.1.3 Sınıf II

Bu sınıfın özelliklerine uymamakla beraber (çürüklük, bariz eziklik, kapanmamış çatlaklar bulunan biberler hariç olmak üzere) genel özelliklere uymayan fakat tüketime elverişli olan biberlerden kütlece en çok % 10 (Yüzde On) oranına tolerans tanınır.

4.3.2 Tip Toleransları

Bütün tipler için kütlece % 2'ye (Yüzde İki) kadar tolerans tanınır.

4.3.3 Boy Toleransları

Bütün sınıflar için boylama aralıkları dışında kalan biberlere kütlece toplam % 10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınabilir.

5- Taze Biberin Muayenesi

Taze biberin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3, Madde 4.2.4 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Taze biberler ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Bir Örnekliklik

Her ambalaj içindeki biberler sınıf, tip, boy (boylama yapılmışsa) ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ekstra ve Sınıf I'de olgunluk ve renk bakımından da bir örneklik aranır.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalı, her ambalajda görünen taze biberler o ambalajdaki tüm ürünü temsil etmelidir.

Minyatür biberler, genel özellikleri taşımak şartıyla orijin ve tip olarak diğer minyatür biber çeşitleri ile karışık olabilir.

Ancak, boy açısından bir örnek olmalıdır.

12- HIYAR

Cucumbers

1- Giriş

Bu belge; hıyarın tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz edilen hıyarları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Hıyar

Cucumis sativus L. türüne giren bitkilerin meyvesi.

3.2- Yabancı Madde

Hıyar meyveleri arasında bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi gözle görülebilen kendinden başka her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Gruplar

Hıyarlar yetiştirme yerlerine göre;

- Serada yetiştirilenler,
 - Açıkta (tarlada) yetiştirilenler
- olmak üzere iki gruba ayrılır.

4.1.2 Tipler

Hıyarlar değerlendirme şekillerine göre;

- Sofralık,
- Turşuluk

olmak üzere iki tipe ayrılır.

4.1.3 Çeşitler

- Orion (sofralık-serada yetişen),
- Melior (sofralık-serada yetişen),
- Standex (sofralık-serada yetişen),
- Bittex (sofralık-serada yetişen),
- Green spot (sofralık-serada yetişen),
- Spot resistant (sofralık-serada yetişen),
- Langa (sofralık-tarlada yetişen),
- Çengelköy (sofralık-tarlada yetişen),
- Dere (sofralık-tarlada yetişen),
- Maltepe (sofralık-tarlada yetişen),
- Kilis (sofralık-tarlada yetişen),
- Colorado (sofralık-tarlada yetişen),
- Marketer (sofralık-tarlada yetişen),
- Cubit (sofralık-tarlada yetişen),
- Stays green (sofralık-tarlada yetişen),
- Submarine (sofralık-tarlada yetişen),
- Hokus (turşuluk-serada yetişen),
- Argus (turşuluk-serada yetişen),
- Nimbus (turşuluk-serada yetişen),
- Kornişon (turşuluk-tarlada yetişen),
- Belair (turşuluk-tarlada yetişen),
- Belmonte (turşuluk-tarlada yetişen),
- Gherkin (turşuluk-tarlada yetişen),
- Rus hıyarı (turşuluk-tarlada yetişen).

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.4 Sınıflar

Hıyarlar kalite özelliklerine göre;

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Bütün sınıflara giren hıyarlar izin verilen toleransları da dahil olmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır;

- Bütün (tam), taze görünümlü olmalı (çiçek sapı hariç),

- Sağlam, diri olmalı (çürüyerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Böcek bulunmamalı,
- Böcek zararları bulunmamalı,
- Yeterince sert olmalı (yumuşak, buruşmuş veya sulu-ıslak olmamalı),
- Güzel görünümlü olmalı,
- Acılaşmamış olmalı,
- Temiz olmalı,
- Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı (çekirdekleri sertleşmemiş olmalı),
- Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli (dış yüzeyde gözle görülebilir ıslaklık),
- Yabancı tat ve koku olmamalıdır.

Hıyar meyvelerinin gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek durumda olmalıdır;

- Elle toplamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı ve
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum (pazar isteklerini karşılamaya elverişli bulunmalıdır) göstermelidir.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa giren hıyarlar, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidin kendine özgü renk ve diğer özelliklerine sahip, düzgün biçimli (her 10 cm uzunluk için en fazla 10 mm'lik bir eğrilik kabul edilebilir) olmalıdır. Bunlarda hiçbir şekil bozukluğu ve çekirdeklenme nedeniyle meydana gelenler dahil özür bulunmamalıdır.

Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa giren hıyarlar, iyi kalite ve oldukça gelişmiş ve düz biçimli (her 10 cm uzunluk için en fazla 10 mm'lik bir eğrilik kabul edilebilir) olmalıdır. Bunlarda çekirdeklenmeden meydana gelenler hariç olmak üzere hafif şekil bozukluğu, özellikle toprağa değen kısımlarda görülen hafif renk açıklığı, sürtünme, ellenme ve düşük sıcaklıktan meydana gelip de iyileşmiş bulunan ve ürünün depolama özelliklerine zarar vermeyen, hafif kabuk özürleri bulunabilir.

Sınıf II

Bu sınıfa, daha üst sınıflara giremeyen, fakat genel özelliklere uyan hıyarlar girer. Bu sınıfa giren hıyarlarda, tohuma kaçmadan ileri gelenlerden başka şekil bozukluğu, serada yetiştirilen hıyarlardaki aşırı renk kusurları dışında, yüzeyin üçte birini kaplayacak kadar renk kusuru, kapanmış çatlaklar, depolama değerini ve görünüşü fazla etkilemeyecek derecede olan ve sürtünme ve ellenmeden meydana gelen hafif özürler bulunabilir. Düz ve hafif eğri hıyarlarda, çekirdeklenmeden başka nedenlerden meydana gelen şekil bozuklukları ve her 10 cm uzunluğu için 20 mm'ye kadar eğrilik kabul edilebilir. Her 10 cm uzunlukta 20 mm'den çok eğriligi bulunan hıyarlar ise hafif renk değişikliğinden başka

bir bozukluğu bulunmadığı takdirde ambalajlarına “Eğri Hıyar” etiketi konularak, paketlenir, piyasaya arz edilir ve bu sınıf içinde kabul edilir.

4.2.3 Boy Özellikleri

Hıyarlar kütlelerine göre boylara ayrılır.

Boylama, Ekstra ve Sınıf I için zorunlu olup, aynı ambalaj içindeki en ağır ve en hafif hıyarlar arasındaki kütle farkı 130 g’ı geçmemelidir.

Tarlada açıkta, seralarda ve plastik örtüler altında yetiştirilen hıyarlar en az 30 g, en çok 180 g olmalıdır (Sınıf II hariç).

“Kısa hıyar” ve “Kornişon” adı altında pazarlanan hıyarlara boylama yapılmaz.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

4.3.1.1 Ekstra

Bu sınıfa, Sınıf I’den sayıca % 5’e (Yüzde Beş) kadar karışma kabul edilebilir.

4.3.1.2 Sınıf I

Sınıf I’e bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II’ye giren hıyarlardan sayıca en çok %10’a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilebilir.

4.3.1.3 Sınıf II

Sınıf II’de, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat tüketime giren (çürüme ile, yara izinden dolayı tüketime uygunsuz hale gelenler hariç) hıyarlardan sayıca en çok %10’a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilebilir. Bu sınıfta uçları acı hıyarlar sayıca %2’yi (Yüzde İki) geçemez.

4.3.2 Boy Toleransları

Bütün sınıflarda, sayıca %10’a (Yüzde On) kadar boy toleransı tanınır.

5- Hıyarların Muayenesi

Hıyarların muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1 ile Madde 4.3’e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Hıyarlar ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki hıyar büyüklük, grup, tip, çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her hıyar meyvesi ambalajdaki her ürünü tam olarak temsil etmelidir. Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde meyveler nasıl görüntüyorsa, alt kısmında da aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalıdır.

13- PATLİCAN

Aubergines

1- Giriş

Bu belge; patlıcanın tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz edilen patlıcanları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Patlıcan

Solanum melongena L. türüne mensup *esculentum*, *insanum* ve *ovigerum* Lam. varyetelerine giren kültür bitkilerinin meyvesi.

3.2 Minyatür Patlıcan

Özel yetiştirme teknikleri ve/veya bitki ıslahı ile elde edilen taze patlıcan. Tamamen gelişmemiş ve yetersiz boyda olan patlıcanlar minyatür patlıcan sayılmaz.

3.3 Yabancı Madde

Patlıcan üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Patlıcanlar; botanik yapılarına göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara, uzunluğuna dikey ekvatorial (orta) bölümlerinin en geniş çaplarına veya kütlelerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Çeşitler

Patlıcanlar botanik yapılarına göre;

- Pala,
- Kemer,
- Aydın siyahı,
- Halkapınar,
- Topan (bostan)

olmak üzere çeşitlere ayrılır.

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2 Sınıflar

Patlıcanlar kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.3 Boylar

Patlıcanlar kütlelerine göre;

- Küçük,
- Orta,
- Büyük

olmak üzere üç boya,

Patlıcanlar; çaplarına göre;

- Uzun,
- Toparlak

olmak üzere iki boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Bütün sınıflarda, her sınıfın özelliklerine ve toleranslara uymak koşulu ile patlıcanlar;

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler hariç),
- Temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli),
- Taze görünümlü olmalı,
- Yeterince gelişmiş olmalı (eti liflenmiş veya odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı derecede gelişmiş olmamalı),
- Sıkı yapılı olmalı,
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) ihtiva etmemeli, yıkanmış ise iyi kurutulmuş olmalı,
- Yabancı tat ve/veya koku bulunmamalıdır.

Hafif zarar görmüş çanak yapraklı ve çiçek saplı patlıcanlara da müsaade edilir.

Patlıcanların gelişmesi ve durumu aşağıda belirtileni özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:

- Elle toplamaya, pazara hazırlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum (pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte) göstermelidir.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki ve çeşidine ve/veya ticarî tipine has özellikleri gösteren patlıcanlar girer.

Ancak bunlarda, ürünün genel görünümünü, özelliklerini ve muhafaza durumunu bozmayacak;

- Hafif şekil bozuklukları,

- Dip taraflarında hafif renk bozuklukları,

- Toplam satırları 3 cm²'yi geçmeyen hafif berelenmeler ve/veya hafif kapanmış çatlaklar bulunabilir.

Bu sınıftaki patlıcanlarda aynı zamanda mümkün olduğu kadar güneş yanıklığı bulunmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa, Sınıf I'e giremeyen fakat genel özelliklere uyan patlıcanlar girer. Bunlarda ürünün genel görünüşünü ve özelliklerini bozmayan;

- Şekil bozuklukları,

- Renk bozuklukları,

- Toplam satırları 4 cm²'yi aşmayan hafif güneş yanıklığı,

- Toplam satırları 4 cm²'yi aşmayan hafif kapanmış çatlaklar bulunabilir.

4.2.3 Boy Özellikleri

Boylama, ekvatorial bölümün boyuna ekseninin en büyük çapına veya kütlesine göre yapılır. Boylama çaplara göre yapılmış ise çap, uzun patlıcanlarda 40 mm'den, toparlak patlıcanlarda 70 mm'den az olmamalıdır.

Kütlelerine göre patlıcan boyları aşağıdaki Çizelge'de belirtilmiştir:

Çizelge- Patlıcanlarda Kütlelerine Göre Boylama

Boylar	Kütle g
Küçük	100 – 300
Orta	301 – 500
Büyük	501 ve daha fazla

Boylama kütlelerine göre yapılmış ise kütlesi 100 g'dan az olmamalıdır. Uzun patlıcanlarda en küçük uzunluk, sap hariç 80 mm'den aşağı olmamalıdır. Sınıf I patlıcanlarda boylama zorunludur. Minyatür ürünlerde boylama aranmaz.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

4.3.1.1 Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II'ye giren patlıcanlardan (Sınıf II'nin toleransı hariç) kütlece veya sayıca en çok %10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf II

Bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli bulunan patlıcanlardan kütlece veya sayıca en çok %10 (Yüzde On) oranında tanınır.

Tüketimlerini engelleyecek şekilde çürümüş veya herhangi bir şekilde bozulmuş patlıcanlara hiçbir suretle tolerans tanınmaz.

4.3.2 Boy Toleransları

4.3.2.1 Sınıf I

Her ambalajda, ambalajın üzerinde belirtilen boy ölçülerinin üzerinde veya altındaki boylardaki patlıcanlara kütlece veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

4.3.2.2 Sınıf II

Her ambalajda, en küçük boy ölçülerine uymayan patlıcanlara kütlece veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

Ancak, her sınıfta, çaplarına göre boylama yapılanlarda en küçük çaptan 5 mm daha küçük çaplı olanlara veya kütesine göre boylama yapılanlarda 90 g'dan daha hafif olanlara hiçbir suretle tolerans tanınmaz.

5- Patlıcanın Muayenesi

Patlıcanın muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, boyları ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3, Madde 4.3 ve Madde 6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Patlıcanlar ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Bir Örneklik

Bir ambalaj içerisindeki patlıcanlar çeşit, orijin, sınıf, boy (boylama yapılmış ise) bakımlarından, ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır.

Uzun patlıcanlar aynı pakette uzunluk açısından örnek olacak şekilde paketlenmelidir.

Aynı zamanda bir ambalaj içerisindeki en küçük ve en büyük patlıcanlar arasındaki fark;

Çap bakımından;

- Uzun patlıcanlarda 20 mm'yi,
- Toparlak patlıcanlarda 25 mm'yi geçmemeli;

Kütle bakımından;

- Küçük boy patlıcanlarda 75 g'ı,
- Orta boy patlıcanlarda 100 g'ı,
- Büyük boy patlıcanlarda 250 g'ı geçmemelidir.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalı, her ambalajda görünen patlıcanlar o ambalajdaki tüm ürünü temsil etmelidir.

Minyatür patlıcanlar da olabildiğince örnek olmalıdır. Bunlar, orijin ve tip olarak diğer minyatür patlıcan çeşitleri ile karışık olabilirler.

14- TURP

Radishes

1- Giriş

Bu belge; Turpun tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen turpu kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Turp

Raphanus sativus L. türüne giren kültür bitkilerinin yenilebilen kalın etli kökleri.

3.2- Yabancı madde

Turp üzerinde bulunan kum, taş, toprak, bitkisel parçalar gibi gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

4.1.1- Sınıflar

Turplar kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2- Tipler

Turplar yumru şekil ve renklerine göre;

- Fındık Turpu,
- Kestane Turpu,
- Bayır Turpu,
- Yeni Kültür Turpu

olmak üzere dört tipe ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Turplar;

- Bütün olmalı (kökün uç kısmı kesilmiş olabilir),
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı,
- Tipine özgü renkte ve şekilde olmalı,
- Taze görünümlü olmalı yumuşamış ve pörsümüş olmamalı,
- Böcek ve böcek hasarları ihtiva etmemeli,
- Odunlaşma ve liflenme göstermemeli,
- Yabancı koku ve tat içermemeli,
- Dış yüzeyde ıslaklık ihtiva etmemeli, yıkanmış ise kurutulmuş olmalı,
- Demet halindeyken yapraklar da taze olmalı,
- Gözle görülebilir yabancı madde içermemelidir.

4.2.2- Tip Özellikleri

Turpların tip özellikleri aşağıdaki Çizelge 'de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge – Turpların Tip Özellikleri

TİP	YUMRU	RENGİ	ÇAPI (cm)*
	ŞEKLİ		
Fındık	Yuvarlak, basık, uzun yuvarlak, uzun konik ve uzun silindirik	Kırmızı, beyaz veya yarı yarıya kırmızı/ beyaz	3-12
Kestane	Yuvarlak, uzun yuvarlak, uzun konik	Kabuk ve et rengi beyaz	3-12
Bayır	Yuvarlak, basık yuvarlak, uzun yuvarlak	Kabuğu siyah, et rengi beyaz	3-12
Yeni kültür turpu	Havuca benzer, silindirik uzun, konik veya kare	Kabuğu beyaz, sarı, turuncu, et rengi kırmızı, mavi veya turuncudan sarıya kadar	Aranmaz
* Ekvatorial bölgedeki çap değeri			

4.2.3- Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıftaki turplar, tipinin şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermeli, düzgün ve bir örnek, ince ucu çatal yapmamış, sağlam, taze, çatlaksız, sıyraksız, dolgun olmalıdır. Varsa, yaprakları taze, çürümemiş ve yeşil renkte olmalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa Ekstra sınıfa giremeyen, fakat genel özelliklere uyan turplar girer.

Sınıf I turplarda; hafif şekil kusurları, hafif renk kusurları, en fazla 2 mm derinlikteki hafif çatlaklar ve kabuk kısmında hafif lekeler ve fiziksel hasar olabilir. Varsa, yaprakları taze, çürümemiş ve yeşil renkte olmalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfla Sınıf I'e giremeyen, fakat genel özelliklere uyan turplar girer.

Sınıf II turplarda; şekil farklılıkları ve kusurları, renk farklılıkları ve kusurları, çatlaklar (yıkama veya elle tutmadan oluşan) veya en fazla 5 mm derinlikteki çatlaklar, sertleşmiş kahverengimsi kabuk lekeleri ve kabuk kısmında yaralanmalar ve yüzülmeler olabilir. Varsa, yaprakları taze, çürümemiş ve yeşil renkte olmalıdır. Yaprakların uç kısımlarında sürtünme ve kırılmalarından dolayı hafif sulanma, koyulaşmış renk değişikliği olabilir.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Ekstra turplarda yumrular için beyan edilen ortalama iriliğe ait yumru iriliği için çap toleransı ± 1 cm'dir. Yumruların % 90' ı (Yüzde Doksan) tolerans dahilinde olmalıdır.

4.3.2 Sınıf I turplarda yumrular için beyan edilen ortalama iriliğe ait yumru iriliği için çap toleransı ± 2 cm'dir. Yumruların % 70' i (Yüzde Yetmiş) tolerans dahilinde olmalıdır.

4.3.3 Sınıf II turplarda toleransa uyma zorunluluğu yoktur

5- Turpların muayenesi

Turpun muayenesi bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, yeni kültür turpları hariç ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Turplar, ambalajlı olarak aşağıdaki şekilde piyasaya arz edilir:

- Demet halinde yaprakları kesilmemiş,
- Demet yapılmadığında yaprakları kesilmiş olarak.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki turplar tip ve sınıf bakımından bir örnek olmalıdır.

15- MAYDANOZ

Parsley

1- Giriş

Bu belge; Maydanozun tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen düz ve kıvrıkcık yapraklı maydanozları kapsar. Kök maydanozları kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Maydanoz

Petroselinum hortense (syn. Petroselinum crispum (Miller) Nyman) türüne giren kültür bitkilerinin, sapı ile birlikte değişik büyüklükteki yaprakçıklarından oluşan yapraklarıdır.

3.2- Yabancı madde

Maydanozun üzerinde bulunan, kendinden başka (kum, taş, toprak, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar vb.) her türlü madde,

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

4.1.1- Sınıflar

Maydanoz bir sınıftır.

4.2- Özellikler

Maydanozlar:

- Dış etkenlerden zarar görmemiş olmalı,
- Kendine özgü koku, tat ve renkte olmalı,
- Taze ve körpe olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek tüketime elverişsiz hale gelmiş olmamalı),
- Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Anormal dış rutubet (dış yüzeyde gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,
- Sapa kalkma olgunluğuna gelmiş olmamalı,
- Renk solgunluğu, don zararı bulunmamalı,

Ayrıca maydanozlar:

- Elle toplamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Tüketiciye sunumunda pazar isteklerini karşılayacak özellikte olmalıdır.

4.3- Toleranslar

Genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli maydanozlardan kütleece en fazla % 10 oranında bulunabilir.

7- Maydanozların muayenesi

Maydanozların muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, sayılarak, tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

8- Piyasaya Arz

Maydanozları 20 cm - 25 cm yüksekliğe ulaştığında yaprak sapları ile toprağın 1 cm - 2 cm üzerinden kesilir ve demetlenerek piyasaya arz edilir. Her demette 100 g $\pm$ 5 g maydanoz bulunmalıdır. Pazar durumuna göre demetler 100 g $\pm$ 5 gramdan az olmamak üzere daha farklı ağırlıklarda da olabilir. Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılır. Bu hizadaan itibaren yaprak sapı, uygun uzunlukta düzgün olarak kesilmelidir.

Bir Örneklik

Her ambalaj içinde bulunan demetler ve bu demetlerdeki maydanozları bir örnek olmalıdır. Bir ambalajda bulunan demetler arasındaki ağırlık farkı 10 g'dan fazla olmamalıdır.

16- TAZE SOĞAN

Fresh Onion

1- Giriş

Bu belge; Taze Soğanın tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, piyasaya taze olarak arz edilen soğanları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Taze Soğan

Taze soğan, *Allium cepa* L. türüne giren kültür bitkilerinin baş bağlamamış veya henüz bağlamaya başlamış beyaz gövdesi ile yeşil yapraklarıdır.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

4.1.1- Sınıflar

Taze soğanlar, özelliklerine göre iki sınıfa ayrılır.

Sınıf I

Bu sınıfa giren taze soğanlar, üstün nitelikte, iyi gelişmiş olmalı, çeşidin tipik renk ve özelliğini göstermeli. beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş olmalı ve soğan başı oluşmamış bulunmalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa, Sınıf I'e girmeyen fakat genel özelliklere uyan taze soğanlar girer. Bu sınıfta beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmında görünüşü bozmayan hafif ezilme, kopma ve berelelerle çeşidin tipik renginde hafif bozukluk ve henüz oluşmaya başlamış soğan başı bulunabilir.

4.2- Özellikler

Taze soğanlar, dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, ve taze görünüşte, tohumla kaçmamış, kök saçakları çamursuz olmalı, zerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Taze soğanlar, ulaşım biçim ve koşullarına dayanıklı ve gönderildikleri yerde pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte olmalıdır.

4.3- Toleranslar

4.3.1-Sınıf Toleransları

4.3.1.1 - Sınıf I

Bu sınıfta, Sınıf II'nin özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II giren taze soğanlardan ağırlıkça % 10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

4.3.1.2 - Sınıf II

Bu sınıfta, Sınıf II'nin özelliklerine uymayan, fakat tüketime elverişli taze soğanlardan ağırlıkça % 10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

5- Taze Soğanların Muayenesi

Taze soğanların muayenesi bakılarak, ellenerak koklanarak, kırılarak, tadılarak ve tartılarak yapılır.

Numune olarak ayrılan 4 demet çözülerek her bir demetteki taze soğanlar teker teker incelenir. Sınıf özelliklerine uymayan taze soğanlar bir araya toplanarak tartılır.

6- Piyasaya Arz

Taze soğanlar, demet halinde ambalajlı olarak piyasaya arz edilir. Demetlerin ağırlığı yaklaşık 0,5 kg olmalıdır.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki taze soğanlar çeşit, sınıf ve ağırlık bakımından bir örnek olmalıdır. Demetler arasındaki ağırlık farkı 50 g'ı geçmemelidir.

17- TAZE BAMYA

Fresh Okras

1- Giriş

Bu belge; Taze bamyanın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen bamyaları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1 Taze Bamyası

Taze bamyası, Hibiscus esculentus L. türüne giren kültür bitkilerinin meyvesidir.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Sınıflar

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikte olan taze bamyalar girer. Bunlar şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli, üzerinde hiçbir leke bulunmamalı, yumuşak ve gevrek, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olmalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa, Sınıf I'e girmeyen fakat genel özelliklere uyan taze bamyalar girer. Bu sınıfa giren bamyalar üzerinde hafif leke ve bereler bulunabilir.

4.2 Özellikler

Taze bamyalar, dış etkenlerden zarar görmemiş bütün, sağlam, temiz, odunlaşmamış olmalı, bunlarda kimyasal madde atıkları, aşırı dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.

4.3 Toleranslar

Sınıf Toleransları

Sınıf I

Bu sınıfta, Sınıf I'in özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II'ye giren taze bamyalardan ağırlıkça %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

Sınıf II

Bu sınıfta, Sınıf II'nin özelliklerine uymayan, fakat tüketime elverişli taze bamyalardan ağırlıkça %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

5- Taze Bamyaların Muayenesi

Taze bamyaların muayenesi bakılarak, ellenecek, koklanarak, kırılarak yapılır. Numune olarak ayrılan 2 kg taze bamyaya meyveleri teker teker incelenir. Sınıf özelliklerine uymayanlar ayrılarak toplanır ve tartılır.

6- Piyasaya Arz

Taze bamyalar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki taze bamyalar çeşit ve sınıf bakımından bir örnek olmalıdır.

18- TAZE BAKLA

Fresh Broad Beans

1- Giriş

Bu belge; Taze baklanın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen baklaları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1 Taze Bakla

Taze bakla, Vicia faba türünün Vicia faba var. major grubuna giren kültür bitkilerinin, içleri (tohumları) tam gelişmemiş taze meyveleridir.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Taze baklalar özelliklerine göre iki sınıfa ayrılır.

Sınıf I

Bu sınıfa, üstün nitelikte olan taze baklalar girer. Bunlar şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli, elle kolayca kırılabilir tazelik ve gevreklikte olmalı; üzerlerinde parazit ve hastalık izleri, bulunmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa, Sınıf I'e girmeyen fakat genel özelliklere uyan taze baklalar girer. Bunlarda hafif leke ve bereler, şekil ve renk bozuklukları bulunabilir.

4.2 Özellikler

Taze baklalar, taze görünüşlü, çeşidin tipik renginde, bütün, sağlam, temiz, içleri (tohumları), tam büyümemiş kabukları ve kılçıkları sertleşmemiş olmalı, bunlarda kimyasal madde artıkları, aşırı dış nem, yabancı koku ve tad bulunmamalı; böcek yenikli, kurtlu ve hastalıklı olmamalıdır.

Taze baklalar, ulaşım biçim ve koşullarına dayanaklı ve gönderildikleri yerde pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte olmalıdır.

4.3 Toleranslar

Sınıf I

Bu sınıfta, Sınıf I'in özelliklerine uymayan fakat tüketime elverişli taze baklalardan ağırlıkça % 10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

Sınıf II

Bu sınıfta, Sınıf II'nin özelliklerine uymayan fakat tüketime elverişli taze baklalardan ağırlıkça %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

5- Taze Baklaların Muayenesi

Taze baklaların muayenesi bakılarak, ellenerek, koklanarak, kırılarak ve tadılarak yapılır. Numune olarak ayrılan 2 kg taze bakla içerisindeki taze bakla meyveleri teker teker incelenir. Sınıf özelliklerine uymayanlar ayrılarak toplanır ve tartılır.

6- Piyasaya Arz

Taze baklalar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki taze baklalar çeşit ve sınıf bakımından bir örnek olmalıdır.

19- BROKOLİ

Broccoli

1- Giriş

Bu belge; brokolinin tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge; tüketiciye taze olarak arz olunan brokoliyi kapsar. İşlenmiş brokoli ürünlerini kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Brokoli

Brassica familyasından Brassica oleracea (L.) türüne giren, olgunlaşmamış çiçek taslakları taze olarak tüketilen, taç kısmındaki mor ya da yeşil çiçek tomurcukları ile kalın ve etli çiçek saplarından oluşan sebze.

3.2- Yabancı Madde

Brokoli yüzeyinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilen her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Brokoli kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel özellikler

Bütün sınıflara giren brokoliler izin verilen toleransları dahil olmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır;

- Bütün (tam) olmalı; sunum amacı için kullanılan bazı sürgünler kaldırılmış olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
- Taze görünümlü, mavimtrak yeşil renkli olmalı,
- Böceklerden arî olmalı,
- Böcek zararları bulunmamalı,
- Dış yüzeyinde gözle görülebilir nem bulunmamalı (az miktardaki su zerreciklerinin bile ürün yüzeyinde ezilme, buruşma yapacağı göz önünde bulundurulmalıdır),
- Yabancı tat ve koku olmamalıdır.

Bitki sapı temiz olarak ve mümkün olduğunca dört köşeli olarak (toprağa paralel olarak) kesilmiş olmalıdır.

Sap üzerindeki çukurlar ve oyuklar; temiz, taze ve rengi solmamış olmak kaydıyla kusur olarak sayılmamaktadır.

Brokolinin gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliğe imkân verecek durumda olmalıdır;

- Elle toplamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı ve
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.

4.2.2 - Sınıf özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi kalitedeki brokoliler girer. Bunlar, çeşidin ve/veya ticari tipinin özelliklerini göstermelidir.

Bu sınıfa giren brokoliler;

- Sert ve sık olmalı,
- Sıkıca-tanelenmiş olmalı,
- Dondan oluşan çürük ve leke gibi kusurlar bulunmamalıdır.

Tomurcuklar ve sürgünler tamamen kapalı olmalıdır. Bitkinin sap kısmı yeterince yumuşak olmalı, odunsu yapı göstermemelidir.

Brokoliler ürünün genel görünümünü etkilememek şartıyla, ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek aşağıdaki hafif kusurlara sahip olabilirler;

- Hafif şekil ve biçim kusuru,
- Hafif renk kusuru.

Yaprakların; yeşil, sağlam, taze ve yumuşak olmaları halinde başın üzerinde olmasına izin verilebilir.

Sınıf II

Bu sınıfa kalitesinden dolayı Sınıf I'e giremeyen, ancak genel özelliklere sahip brokoliler girer.

Bu sınıfa giren brokoliler;

- Hafif gevşek ve daha az sık,
- Az sıkı – tanelenmiş olabilirler.

Tomurcuklar ve sürgünler genellikle kapalı olmalıdır.

Bitkinin sap kısmı biraz yumuşak ve odunsu izlere sahip olabilir.

Brokoliler için kalitede istenen temel özellikleri bulundurmamak şartıyla, ürünün muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek kusurlar aşağıda verilmiştir:

- Şekil, biçim kusuru.
- Renk kusuru.

- Hafif çürük ve bozukluk.

Yaprakların; yeşil, sağlam, taze ve yumuşak olmaları halinde başın üzerinde olmasına izin verilebilir.

4.2.3 Boylama

Boylama, ya kesim ucundaki bitki sapının çapı ya da başın en büyük çapı ölçülerek tayin edilir.

- Bitki sapının çapı ile derecelendirilen brokolinin bitki sapı çapı en az 8 mm olmalıdır. Her ambalajda en büyük ve en küçük bitki sapı uzunluğu arasında kabul edilebilir boy farkı 20 mm'den fazla olmamalıdır.

- Başın çapı ile derecelendirilen brokolinin baş çapı en az 6 cm olmalıdır. Bununla birlikte ön ambalajlama yapılmış ya da demet haline getirilmiş brokolilerde çap en az 2 cm olmalıdır. Her ambalajda en büyük ve en küçük baş arasında kabul edilebilir boy farkları;

- Çapı 10 cm'den az olan başlarda 4 cm.

- Çapı 10 cm veya daha büyük olan başlarda 8 cm olmalıdır.

Bütün ön ambalajlanmış ya da demet haline getirilmiş ürünlerde, bir örneklik boylama gerektirmemelidir.

Her ambalajdaki bitki sapının çapı ile başın çapı arasındaki oran 1:2'den daha az olmalıdır.

Brokolinin yüksekliği 20 cm'yi geçmemelidir.

4.3 Toleranslar

Her bir ambalajdaki belirlenen sınıf özelliklerini şartlarını karşılamayan ürünlerin sınıf ve boylama ile ilgili toleransları aşağıda verilmiştir.

4.3.1 Sınıf toleransları

Sınıf I

Bu sınıfa, Sınıf II'nin toleranslarının kapsadığı brokoliler hariç olmak üzere, Sınıf II'den kütlece veya sayıca % 10'a kadar karışma kabul edilebilir.

Sınıf II

Bu sınıfa, çürüme ve kötüleşme ile tüketime uygunsuz hale gelen ürünler hariç, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan brokolilerden kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilebilir.

4.3.2 Boy toleransları

Bütün sınıflarda brokolinin kütlece veya sayıca % 10'nun (Yüzde On) istenen boylama özelliğine uygun olmaması kabul edilebilir.

5- Brokolinin Muayenesi

Brokolinin muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, boyutları ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2 ve Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Brokoli ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Bir Örneklilik

Her ambalajdaki brokoli sınıf veya ticari tip, orijin, kalite ve boy (varsa) bakımından bir örnek olmalıdır. Sınıf I brokoliler renk açısından da bir örnek olmalıdır.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her brokoli ambalajdaki ürünün tamamını temsil etmelidir.

20- ROKA

Rocket (Arrugula)

1- Giriş

Bu belge; rokanın tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz olunan rokayı kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Roka

Brassicales takımının Brassicaceae (Turpgiller) familyasından, *Eruca sativa* M. ve *Eruca vesicaria* M. türlerine giren, sulak alanlarda yetişen, gövdesi rozet şeklinde, boyu 20 cm ile 40 cm'ye erişen 1 – 2 yıllık otsu bitkinin uzun, parçalı, tüylü, kenarları dişli, aromatik, taze olarak çiğ ve salata şeklinde tüketilen, boyu 7,5 cm ile 18 cm olan yaprakları.

3.2- Yabancı Madde

Rokanın üzerinde bulunan, kendinden başka kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Roka bir sınıftır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Rokalar aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır:

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime elverişsiz hale gelenler bulunmamalı),
- Temiz olmalı. gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
- Taze ve körpe görünümlü olmalı,
- Keskin aromalı olmamalı.

- Hafif çürük ve bozukluk.

Yaprakların; yeşil, sağlam, taze ve yumuşak olmaları halinde başın üzerinde olmasına izin verilebilir.

4.2.3 Boylama

Boylama, ya kesim ucundaki bitki sapının çapı ya da başın en büyük çapı ölçülerek tayin edilir.

- Bitki sapının çapı ile derecelendirilen brokolinin bitki sapı çapı en az 8 mm olmalıdır. Her ambalajda en büyük ve en küçük bitki sapı uzunluğu arasında kabul edilebilir boy farkı 20 mm'den fazla olmamalıdır.

- Başın çapı ile derecelendirilen brokolinin baş çapı en az 6 cm olmalıdır. Bununla birlikte ön ambalajlama yapılmış ya da demet haline getirilmiş brokolilerde çap en az 2 cm olmalıdır. Her ambalajda en büyük ve en küçük baş arasında kabul edilebilir boy farkları;

- Çapı 10 cm'den az olan başlarda 4 cm,

- Çapı 10 cm veya daha büyük olan başlarda 8 cm olmalıdır.

Bütün ön ambalajlanmış ya da demet haline getirilmiş ürünlerde, bir örneklik boylama gerektirmemelidir.

Her ambalajdaki bitki sapının çapı ile başın çapı arasındaki oran 1:2'den daha az olmalıdır.

Brokolinin yüksekliği 20 cm'yi geçmemelidir.

4.3 Toleranslar

Her bir ambalajdaki belirlenen sınıf özelliklerini şartlarını karşılamayan ürünlerin sınıf ve boylama ile ilgili toleransları aşağıda verilmiştir.

4.3.1 Sınıf toleransları

Sınıf I

Bu sınıfa, Sınıf II'nin toleranslarının kapsadığı brokoliler hariç olmak üzere, Sınıf II'den kütlege veya sayıca % 10'a kadar karışma kabul edilebilir.

Sınıf II

Bu sınıfa, çürüme ve kötüleşme ile tüketime uygunsuz hale gelen ürünler hariç, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan brokolilerden kütlege veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilebilir.

4.3.2 Boy toleransları

Bütün sınıflarda brokolinin kütlege veya sayıca % 10'nun (Yüzde On) istenen boylama özelliğine uygun olmaması kabul edilebilir.

5- Brokolinin Muayenesi

Brokolinin muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, boyutları ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2 ve Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

- Böceklerden arı olmalı,
- Böcek zararları bulunmamalı,
- Renk solgunluğu, don zararı ve yara izleri bulunmamalı,
- Aşırı nem ihtiva etmemeli (yüzeyinde gözle görülebilir ıslaklık bulunmamalı),
- Yabancı tat ve/veya koku olmamalıdır.

Ayrıca;

- elle toplamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- gideceği yere ulaştığında pazar isteklerini karşılayacak (genel özelliklere uygun) durum göstermelidir.

4.3- Toleranslar

Her ambalajda, genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli rokalardan kütlece % 10 oranına kadar bulunabilir.

5- Rokaların muayenesi

Rokaların muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tartılarak, ölçülerek ve tadılarak yapılır. Sonucun Madde 4.2.1 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Roka piyasaya demetler halinde arz edilir. Her demette yaklaşık olarak en az 100 g roka bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılır. Bu hizadaan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm'den kısa olacak şekilde, düzgün olarak kesilmelidir.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki roka kalite bakımından bir örnek olmalıdır. Bir ambalajda bulunan demetler arasındaki kütle farkı 10 g'dan fazla olmamalıdır.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her roka, ambalajdaki her ürünü tam olarak temsil etmelidir.

21- YAZLIK KABAK

Courgette

1- Giriş

Bu belge; yazlık kabağın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen yazlık kabakları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1 Yazlık Kabak

Cucurbita pepo L. türünün botanik çeşitlerinin yenilen meyvesi.

3.2 Yabancı Madde

Yazlık kabak üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi gözle görülebilen kendinden başka her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Yazlık kabaklar, kalite özelliklerine göre sınıflara, kütle ve uzunluklarına göre boylara ayrılır.

4.1.1 Sınıflar

Kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Boylar

Yazlık kabaklar kütle ve uzunluklarına göre;

- Küçük,
- Orta,
- Büyük

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Yazlık kabaklar bütün, taze görünüşlü, pörsümemiş olmalı ve üzerinde çiçek (minyatür kabaklar hariç) bulundurmamalıdır.

Bütün sınıflara giren yazlık kabakları izin verilen toleransları dahil olmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır;

- Bütün (tam) olmalı (sap ile birlikte) (hafif hasar kabul edilebilir),
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (yabancı madde bulunmamalı),
- Böceklerden ve böcek zararlarından ari olmalı,
- Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli,
- Yabancı tat ve koku olmamalıdır.

Ayrıca;

- Sert yapıda olmalı,
- Yarık, çatlak olmamalı,

- Yeterince gelişmiş olmalı (tohumları aşırı gelişmiş olmamalı)dır.

Yazlık kabaklar taşımaya, elden geçirilmeye, depolanmaya dayanıklı olmalı, hasat sonrası gönderildikleri yerlerde genel özelliklerini muhafaza etmelidir.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu Sınıfa üstün nitelikteki yazlık kabaklar girer. Bunlar, şekil, irilik ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, sınıfının özelliklerini taşımalı, meyve sapı temizce en fazla 3 cm uzunluğunda kesilmiş ve zedelenmemiş olmalıdır. Meyve sapları elle koparılmamış, bıçakla kesilmiş olmalı ve meyve üzerindeki saplar yaklaşık aynı uzunlukta olmalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki yazlık kabaklar girer. Sınıfın tipik özelliklerini göstermeli ve meyve eti sağlam olmalıdır. Şekil, renk ve gelişme bakımlarından hafif kusurlar kabul edilebilir, sap hafifçe zedelenmiş olabilir. Bu sınıfa giren kabaklarda, nitelik bakımından ürünün genel görünüşünü ve ambalaj içindeki durumunu etkilemeyecek;

- Hafif şekil kusurları,
- Çok hafif kabuk kusurları,
- Hafif renk kusurları,
- Hastalıktan oluşan çok hafif kusurlar (ilerleyici olmamak ve meyve kısmını etkilememek koşuluyla) bulunabilir.

Meyve sapı en fazla 3 cm uzunluğunda olmalıdır.

Meyve sapları elle koparılmamış, bıçakla kesilmiş olmalı ve meyve üzerindeki saplar yaklaşık aynı uzunlukta olmalıdır.

Sınıf II

Bu Sınıfa, Sınıf I'e giremeyen, fakat genel özelliklere uyan yazlık kabaklar girer.

Bunlarda kalite ve sunum özelliklerini korumak şartıyla;

- Şekil kusurları,
- Güneş yanığı,
- Renk kusurları,
- Hafif kabuk kusurları,
- Hastalıktan oluşan hafif kusurlar (ilerleyici olmamak ve meyve kısmını etkilemek koşuluyla) bulunabilir.

4.2.3 Boy özellikleri

Boylama, yazlık kabağın dip kısmı ile meyve sapının bağlantı yeri arasının uzunluğuna veya kütesine göre belirlenir.

Yazlık kabakların, boyları aşağıdaki Çizelge'de belirtilmiştir;

Boylar	Uzunluk, (cm)	Kütle, (g)
Küçük boy	$7 \leq L \leq 14$	$50 \leq M \leq 100$
Orta boy	$14 < L \leq 21$	$100 < M \leq 225$
Büyük boy	$21 < L \leq 35$	$225 < M \leq 450$

Not - Boy özellikleri, minyatür yazlık kabaklara ve çiçeği ile birlikte pazara sunulan yazlık kabaklara uygulanmaz.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Sınıfının özelliklerini karşılamayan ürünler için her ambalajda kütlece veya sayıca bulunabilecek sınıf toleransları aşağıda verilmiştir:

Ekstra

Her ambalajda, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren yazlık kabaklardan kütlece veya sayıca %5 (Yüzde Beş) oranına kadar bulunabilir.

Sınıf I

Her ambalajda, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren yazlık kabaklardan kütlece veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

Sınıf II

Her ambalajda, bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat pazarlamaya ve tüketime elverişli yazlık kabaklardan kütlece veya sayıca en çok %10 (Yüzde On) oranında bulunabilir.

4.3.2 Boy Toleransları

Aynı ambalaj içinde, bir alt ve bir üst boydan toplam karışma oranı kütlece veya sayıca %10'u (Yüzde On) geçmemelidir.

Bu tolerans, belirtilen kütle veya uzunluk sınırlarından %10'dan (Yüzde On) daha fazla fark olmayan ürünlere uygulanır.

5- Yazlık Kabağın Muayenesi

Yazlık kabağın muayenesi göze, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Yazlık kabaklar ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalaj içerisinde bulunan yazlık kabaklar, sınıf, boy ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Minyatür ve çiçekli yazlık kabaklar da boyca bir örnek olmalı, minyatür kabaklar diğer tip ve orijindeki minyatür ürünlerle karışık olarak bulunabilir.

Ambalajın görülebilir kısmı bütün ürünü temsil etmelidir.

22- YEŞİL SALATA VE MARUL

Lettuces and Romaine Lettuces

1- Giriş

Bu belge; yeşil salata ve marulun tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen yeşil salata ve marulu kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1 Yeşil Salata ve Marul

Lactuca sativa L. türüne giren kültür bitkileri.

3.2 Yabancı Madde

Yeşil salata ve marul üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Yeşil salata ve marullar botanik yapılarına göre tiplere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve kütlelerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Tipler

Yeşil salata ve marullar botanik yapılarına göre;

- Baş salata,
- Kıvrıkcık salata,
- Yedikule marulu (romen salatası)

olmak üzere üç tipe ayrılır.

Diğer tipler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2 Sınıflar

Yeşil salata ve marullar kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.3 Boylar

Yeşil salata ve marullar iriliklerini belirleyen kütlelerine göre aşağıdaki Çizelge'de belirtilen boylara ayrılır:

Çizelge - Yeşil Salata ve Marulların Kütleleri En Az;

	Açıkta yetiştirilen g/tane	Örtü altında yetiştirilen g/tane
Baş salata	150	100
Kıvırcık salata	200	150
Marul	150	100
Iceberg tipi baş salata	300	200

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Her sınıfın özelliklerine ve toleranslara uymak koşulu ile,

Yeşil salata ve marullar/marullarda,

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Temiz ve kuru olmalı (gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli ve toprak bulaşıklı yapraklar ayıklanmış olmalı),
- Taze görünümlü olmalı,
- Çiçeklenme belirtisi göstermemiş olmalı,
- Dolgun yapı göstermeli (yeterli yaprak sıklığı bulunmalı),
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Yabancı tat ve koku bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) olmamalıdır.

Ürün, pazarlama zamanına ve mevsime göre normal şekilde gelişmiş olmalıdır. Ürünün gelişmesi esnasında düşük sıcaklıklardan meydana gelen ve görünüşünü ciddi şekilde etkilemeyecek derecede olan kırmızımtırak renge müsaade edilir.

Ürünün pazarlara gönderilmesi sırasında kökleri, dip yaprakları yakın ve düzgün olarak kesilmelidir.

Yeşil salata ve marulların gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır;

- Elle toplamaya, pazara hazırlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum (pazar isteklerini karşılamaya uygun özellik) göstermelidir.

4.2.2 Tip Özellikleri

Yeşil salata ve marullar aşağıda belirtilen özellikte olmalıdır.

4.2.2.1 Baş Salata

Kapalı bir başa sahip olmalıdır. Başın sıkı olması istenen bir özelliktir.

4.2.2.2 Kıvrıkcık Salata

Baş bağlamayan bol yapraklı salatadır.

4.2.2.3 Yedikule marulu (romen salatası)

Uzun yaprakları birbirini örtterek baş meydana getiren maruludur.

4.2.3 Sınıf Özellikleri

Sınıf I

Bu Sınıfa iyi nitelikte yeşil salata ve marullar girer. Bunlar; tipinin şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir.

Bu Sınıftaki yeşil salata ve marullar;

- İyi görünümlü olmalı,
- Sıkı doku yapısı göstermeli (tipine bağlı olarak),
- Yenilebilmesini etkileyen zarar ve hasarlar bulunmamalı,
- Don zararı bulunmamalıdır.

Bu Sınıfa giren baş salataların ve marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı ve göbekleri tek olmalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa Sınıf I'e giremeyen fakat genel özelliklere uyan yeşil salata ve marullar girer.

Bunlar;

- Oldukça iyi görünümde olmalı,
- Yenilebilmesini etkileyecek önemli zarar ve hasara sahip olmamalıdır.

Bunlarda ürünün genel görünüşünü, özelliklerini, saklama veya pazarlama değerini bozmamak şartıyla;

- Hafif renk kusurlarına,
- Hafif böcek zararlarına müsaade edilebilir.

Bu sınıfa giren baş salataların ve marulların göbekleri küçük olabilir. Örtü altında yetişen salata ve marulların göbeksiz olanlarına müsaade edilir.

4.2.4 Boy Özellikleri

Yeşil salata ve marullar yukarıdaki 4.1.3 başlığı altında düzenlenen Çizelge 'de belirtilen boylarda olmalıdır.

4.3 Toleranslar

Ambalajlı veya dökme olarak piyasaya arz edilen yeşil salata ve marullarda sayıca kabul edilen sınıf ve boy toleransları aşağıda verilmiştir.

4.3.1 Sınıf Toleransları

4.3.1.1 Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II'ye giren yeşil salata ve marullardan (Sınıf II'nin toleransı hariç) sayıca en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf II

Bu Sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli bulunan yeşil salata ve marullardan sayıca en çok % 10 (Yüzde On) oranında tanınır.

4.3.2 Boy Toleransları

Bütün sınıflar için sayıca en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır (söz konusu boyun kütlece en çok % 10 (Yüzde On) altında veya üstünde olmak şartıyla).

5- Yeşil Salata ve Marulun Muayenesi

Yeşil salata ve marulun muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3, Madde 4.2.4 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Yeşil salata ve marullar ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Bir Örneklik

Bir ambalajdaki yeşil salata ve marullar tip, sınıf ve menşei bakımından birörnek olmalıdır.

23- KEREVİZ (SAP VE KÖK)

Ribbed Celery and Celeriac

1- Giriş

Bu belge; kerevizin tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen sap ve kök kerevizleri kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1 Kereviz

Apium graveolens L. türüne giren kültür bitkisinin sap ve kökleri.

3.2 Sap Kereviz

Apium graveolens L. var. *dulce* Mill botanik çeşidine giren kültür bitkilerinin çok parçalı ve sapı oluklu yaprakları

3.3 Kök Kereviz

Apium graveolens L. var. *rapaceum* DC botanik çeşidine giren kültür bitkilerinin yumru kökleri.

3.4 Yabancı Madde

Kereviz üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Kerevizler, botanik yapılarına göre tiplere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Tipler

Kerevizler botanik yapılarına göre;

- Sap kerevizler,
- Kök kerevizler

olmak üzere iki tipe ayrılır.

4.1.2 Sınıflar

Kerevizler kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.3 Boylar

Kerevizler iriliklerini belirleyen kütlelerine göre;

- Büyük,
- Orta,
- Küçük

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Kereviz;

- Bütün (tam) olmalı (sap kerevizin üst kısmı çıkarılmış olabilir),
- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelmemiş olmalı),
- Temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli),
- Taze görümlü olmalı,
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Don zararı bulunmamalı,
- Sert, sıkı yapıda olmalı,

- Yan ve çiçek sürgünü vermemiş olmalı,
- Liflenmemiş olmalı,
- Yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) bulunmamalıdır. (Yıkanmış ise yeterince kurutulmuş olmalıdır)

Sap kerevizlerde esas kök iyice temizlenmiş olmalı ve uzunluğu 5 cm'yi geçmemelidir.

Kerevizlerin gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:

- Elle toplamaya, pazara hazırlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum (pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte) göstermelidir.

4.2.2 Tip Özellikleri

Kerevizlerin tip özellikleri aşağıda verilenlere uygun olmalıdır.

Sap Kereviz

Kök ince ve ağ şeklindedir ve belirgin bir yumru oluşmaz. Sap kerevizlerde yaprak sapı daha kalın ve etlidir. Yaprak saplarının dip kısmı 3 cm - 4 cm genişliktedir. Rengi açık yeşil sarı veya beyazdır. Sap kerevizlerde yaprak saplarının beyazlatılması gerekmektedir. Beyazlatma toprak içine gömme, sık dikim veya bazı malzemelerle yaprak sapları sarılarak elde edilir. Beyazlatılan yaprak saplarının uzunluğu 30 cm - 40 cm civarında olmalıdır. Yaprak sapının kesitinde üst tarafta belirgin olup uç tarafa gidildikçe kaybolur. Yaprak sapının kesitinde üst tarafta bir oluk meydana gelir, alt tarafı ise yuvarlaktır. Oluk dip kısmında daha belirgin olup uç tarafa gidildikçe kaybolur. Yaprak sapının üzeri boylamasına hafif oluklu ve parlaktır. Yaprak sapının uç kısmında bulunan yaprakların kenarları belirgin bir şekilde dişlidir. Yaprakların üst yüzeyi parlak ve tüysüz, alt yüzeyi ise mattır.

Kök Kereviz

Kökler daha kalın ve etli, yumru halinde olmalıdır. Yumrular; yuvarlak, ters topaç, silindirik gibi farklı şekillerde olabilir. Yumrular; sarımsı açık kahve, sarımsı kül ve krem renkte olmalı, kütleleri 100 g ila 1000 g, ortalama yumru kütlesi 150 g - 400 g olmalıdır.

4.2.3 Sınıf Özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki kerevizler girer. Bunlar; tipinin şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir.

Yapraklarda veya yaprak saplarında herhangi bir hastalık izi bulunmamalıdır.

Bunlar:

- Düzgün şekilli.
- Oldukça sıkı yapılı olmalıdır.

Sap kerevizlerde, yaprak sapları kırık, lifli, ezik veya yarılmış olmamalıdır.

Beyaz olarak yetiştirilen sap kerevizlerde yaprakların uzunluğunun en az yarısı beyazdan sarımsı beyaza veya yeşilimsi beyaza kadar renkte olmalıdır.

Bunlarda ürünün genel görünüşünü, özelliklerini, saklama veya pazarlama değerini bozmamak şartıyla hafif kusurlara izin verilir.

Sınıf II

Bu sınıfa Sınıf I'e girmeyen, fakat genel özelliklere uyan kerevizler girer.

Bu sınıftaki kerevizlerde hafif şekil bozukluğu veya hafif bereler, hafif pas lekeleri bulunabilir. Sap kerevizlerin üzerinde ikiden çok olmamak üzere kırılmış, ezilmiş veya yarılmış halde yaprak sapı olabilir.

Beyaz olarak yetiştirilen sap kerevizlerde yaprakların uzunluğunun en az üçte biri, beyazdan sarımsı beyaza veya yeşilimsi beyaza kadar renkte olmalıdır.

Bunlarda ürünün genel görünüşünü, özelliklerini, saklama veya pazarlama değerini bozmamak şartıyla;

- Hafif mantar izlerine,
- Hafif şekil kusurlarına,
- Hafif güneş yanıklarına (sap kerevizlerde),
- Hafif kök parçalarına (sap kerevizlerde) müsaade edilebilir.

Bu sınıfa giren kerevizlerde, ikiden fazla olmamak üzere yaprak sapları kırık, lifli, ezik veya yarılmış yapraklara müsaade edilir.

4.2.4 Boy Özellikleri

Sap ve kök kerevizlerin boyları kütlelerine göre ve aşağıdaki Çizelge'de uygun olmalıdır:

Çizelge - Kerevizlerde Boylama

Boylar	Sap kerevizler, g	Kök kerevizler, g
Büyük	800 ve yukarı	400 ve yukarı
Orta	500 - 800 (hariç)	250 - 400 (hariç)
Küçük	150 - 500 (hariç)	150 - 250 (hariç)

4.3 Toleranslar

Her ambalajda sınıfının özelliklerini karşılamayan ürünlerin boy ve sınıf özellikleri ile ilgili toleranslar aşağıda verilmiştir.

4.3.1 Sınıf Toleransları

4.3.1.1 Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II'ye giren kerevizlerden (Sınıf II'nin toleransı hariç) sayıca en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf II

Sınıf özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli bulunan kerevizlerden sayıca en çok % 10 (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

4.3.2 Boy Toleransları

Bütün sınıflarda, ambalaj üzerinde belirtilen boylara uymayan kerevizlere % 10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır.

5- Kerevizin Muayenesi

Kerevizin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3, Madde 4.2.4 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Kerevizler piyasaya ambalajlı veya dökme olarak arz edilir.

Ambalajlı kerevizler aşağıda belirtilen iki şekilde piyasaya hazırlanır:

- Turfanda ve küçük kerevizler, yaprakları kesilmiş olarak veya kesilmemiş demet halinde (yapraklı demet halinde piyasaya arz edilen kerevizlerin yaprakları taze, yeşil, sağlıklı, sararmamış ve solmamış olmalıdır).
- Diğer mevsimlik kerevizler, yaprakları kesilmiş veya koparılmış, demet yapılmamış halde (yaprakların kesilmesi veya kökünden koparılması sırasında kerevize zarar verilmemelidir).

Yaprakları kesilmiş olan Sınıf II kerevizler dökme olarak da piyasaya arz edilebilir.

Bir Örneklik

Her ambalaj içindeki kerevizler tip, sınıf, orijin ve ticari tip bakımlarından birörnek olmalıdır. Boylama yapılanlarda ayrıca boy bakımından da bir örneklik aranır.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalı, her ambalajda görünen kerevizler o ambalajdaki tüm ürünü temsil etmelidir.

24- KARPUZ

Watermelon

1- Giriş

Bu belge; karpuzun tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, piyasaya taze olarak arz edilen karpuzları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1 Karpuz

Kabakgiller (Cucurbitaceae) familyasına mensup (*Citrullus vulgaris*) Schrader türüne giren kültür bitkilerinin meyvesi.

3.2 Yabancı Madde

Karpuzun üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar vb. kendinden başka gözle görülebilen her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Karpuzlar; kalite özelliklerine göre sınıflara, kütlelerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Sınıflar

Karpuzlar kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.1.2 Boylar

Karpuzlar kütlelerine göre;

- Küçük,
- Orta,
- Büyük,
- Çok büyük

olmak üzere dört boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Karpuz:

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalı),
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Sert olmalı,
- Çatlak bulunmamalı,
- Yarılmamış olmalı,
- Yabancı tat ve koku bulunmamalı,
- Anormal dış nem (gözle görülebilir ıslaklık) bulunmamalıdır.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki karpuzlar girer. Bu karpuzlarda;

- Hafif yüzeysel iyileşmiş çatlak dışında kusur bulunmamalı,

- Kabuk kısmında renk bozukluğu bulunmamalı (gelişme sırasında toprağa temas eden kısımdaki kabukta oluşan açık renklilik kusur olarak kabul edilmez);
- Üzerlerinde hayvansal ve bitkisel parazitlerle hastalıklardan, özellikle antraknoz hastalığından oluşan zarar izleri bulunmamalı,
- Sapları 5 cm'den fazla uzun olmamalı,
- Özellikle sürtünme veya taşıma nedeniyle oluşan hafif kabuk kusuru meyve yüzeyinin on alıda birini geçmemelidir.

Sınıf II

- Bu sınıfa, Sınıf I'e girmeyen fakat genel özelliklere uyan karpuzlar girer. Bu karpuzlarda ürünün genel görünüşünü ve özelliklerini bozmayan;
- Şekil bozukluğu,
- Kabuk kısmında renk bozukluğu (gelişme sırasında toprağa temas eden kısımdaki kabukta oluşan açık renklilik kusur olarak kabul edilmez),
- Yüzeysel iyileşmiş çatlak dışında kusur,
- Özellikle sürtünme, taşıma, böcek veya hastalık Çizelge' de — Kütlesine göre boy özellikler nedeniyle oluşan meyve yüzeyinin en fazla sekizde biri büyüklüğünde oluşan kabuk kusuru bulunabilir.

4.2.3 Boy Özellikleri

Karpuzlar kütlelerine göre aşağıdaki Çizelge 'de belirtilen boylara ayrılır, Sınıf I ve Sınıf II karpuzlarda boylama yapılabilir, fakat zorunlu değildir.

Çizelge — Kütlesine Göre Boy Özellikleri

Boylar	Kütle olarak alt ve üst sınırlar (kg)
Küçük	$1,0 \leq M \leq 2,9$
Orta	$3,0 \leq M \leq 4,9$
Büyük	$5,0 \leq M \leq 6,9$
Çok büyük	$7,0 \leq M$

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Çürüklük, berelenmeler veya kapanmamış çatlakları olan karpuzlara hiçbir surette tolerans tanınmaz.

4.3.1.1 Sınıf I

Bu sınıfa, Sınıf II'ye giren karpuzlardan kütlece veya sayıca %10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf II

Bu sınıfa, sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayanlardan kütlece veya sayıca % 10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

4.3.2 Boy Toleransları

Sınıflandırılmış karpuzlar için her ambalajda veya boylama yapılmış dökme partilerde; boylamanın alt veya üst sınırlarını 1,0 kg'dan daha fazla olmamak kaydıyla aşan karpuzların kütlece veya sayıca oranı %10'u (Yüzde On) geçmemelidir.

800 g'dan küçük karpuzlara tolerans tanınmaz.

5- Karpuzların Muayenesi

Karpuzların muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2' ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Karpuzlar piyasaya ambalajlı veya dökme olarak arz edilir. Ambalajlanmış karpuzlar ambalajlara sıra halinde dizilmiş veya dökme olarak yerleştirilir.

Bir Örneklik

Bir ambalajdaki veya dökme partideki karpuzlar sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Sınıf I karpuzlarda kabuk rengi ve şekli bakımından da bir örneklik aranır.

Görünen karpuzlar ambalajdaki veya dökme partideki tüm ürünü temsil etmelidir

25- ARMUT

Pears

1- Giriş

Bu belge; yazlık armudun tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arz şekline dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen armutları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1 Yazlık Kabak

Pyrus communis, L. türüne giren kültür ağaçlarının taze meyvesi.

3.2 Kara Leke

Venturia pirina Aderh. (anamorph: *Fusicladium pyrorum* (Lib.) Fuckel) mantari bir hastalıktır. Olgun olmayan meyvelerde lekeler küçük yuvarlak ve kadifemsi bir görünümündedir. Daha koyu olmak üzere iğne deliği gibi lekeler meyveler üzerinde gelişir. Enfekte olan meyveler biçimsiz bir şekilde olmaktadır. Armutlar, meyve lekesinden başka, ince dallarda oluşan hastalıktan da etkilenmektedir.

3.3 Yabancı Madde

Armudun üzerinde bulunan, kendinden başka kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi gözle görülebilen her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Armutlar, botanik yapılarına göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılırlar.

4.1.1 Sınıflar

Armut, kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Çeşitler

Botanik yapılarına göre başlıca armut çeşitleri;

- Akça.
- Mustafa bey,
- Koşya (Coscia).
- Dr.Jül Güyo (Dr. jules guyot),
- Sıtarkrimsın (Starkrimson),
- Hünkar (Williams),
- Triyomf dü viyen (Triumph de vienne),
- Börre hardi (Beurre hardy),
- Abate fetel (Abbe fetel),
- Düşes dangulem (Duchesse de angouleme),
- Duvayen dü komis (Doyenne de comice),
- Börre bosk (Beurre bosc),
- Ankara.
- Pas krasan (Passe crassane),
- Deveci,
- Grand şampiyon (Grand champion),
- Santa maria,
- Wildır (Wilder)

olmak üzere çeşitlere ayrılır.

Diğer çeşitler kendi adları ile ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.3 Boylama

Armutlar iriliklerine göre:

- İri.
- Diğer

olmak üzere iki boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Armutlar, aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır;

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime elverişsiz hale gelenler bulunmamalı),
- Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
- Böcekler ve böcek zararları bulunmamalı,
- Aşırı nem ihtiva etmemeli (dış yüzeyinde gözle görülebilir ıslaklık bulunmamalı),
- Yabancı tat ve/veya koku bulunmamalıdır.

Armudun gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliğe imkân verecek durumda olmalıdır:

- Olgunlaşma sürecine devam etmesine ve çeşidin özelliğine göre gerekli olgunluk derecesine ulaşmasına,
- Elle toplamaya, ambalajlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa en iyi kalitedeki armutlar girer. Bunlar, çeşidinin, ticari tipinin özelliklerini göstermelidir. Görünüşte taze, iyi gelişmiş gözlü ve sert olmalıdır. Yüzeysel çok hafif kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır; ürünün genel görünümünü etkilememek şartıyla, ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek çok hafif kusurlara sahip olabilirler. Meyve sapı zedelenmemiş olmalıdır. Bu sınıfa giren armutlar kumlu yapıda olmamalı, meyve kabuğu koyu kırmızı renkte olmamalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi kalitedeki armutlar girer. Bunlar, çeşidinin, ticari tipinin özelliklerini göstermelidir. Görünüşte taze, iyi gelişmiş gözlü ve oldukça sert olmalıdır. Meyve sapı hafifçe zedelenmiş olabilir. Ürünün genel görünümünü etkilememek şartıyla, ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek aşağıdaki hafif kusurlara sahip olabilirler.

Bunlar;

- Hafif şekil kusuru,
- Hafif gelişme kusuru,
- Hafif renk kusuru,
- Hafif kabuk kusurudur.

Hafif kabuk kusuru;

- 2 cm'yi geçmeyen uzamış şekil,
- Diğer kusurlar toplamı 1 cm²'yi (kara leke kusuru hariç), kara leke kusuru 0,25 cm²'yi geçmemeli,
- 1 cm²'yi geçmeyen ezikler (renk kaybı olmamalı)dir.

Bu sınıfa giren armutlar kumlu yapıda olmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen ancak genel özellikleri karşılayan armutlar girer. Meyve kabuğunun zedelememiş olmak koşulu ile sap kopmuş olabilir.

Meyve etinde belirgin özürler bulunmamalıdır. Ürünün genel görünümünü etkilememek şartıyla, ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek aşağıdaki kusurlara sahip olabilirler.

Bunlar;

- Şekil kusuru,
- Gelişme kusuru,
- Renk kusuru,
- Hafif koyu kırmızılaşma kusuru,
- Kabuk kusurudur.

Kabuk kusuru;

- 4 cm uzamış şekil,
- Diğer kusurlar toplamı 2,5 cm²'yi (kara leke kusuru hariç), kara leke kusuru 1,0 cm²'yi geçmemeli,
- 1 cm²'yi geçmeyen eziklerdir (hafifçe renk kaybı olabilir).

4.2.3 Boy Özellikleri

Armutların irilikleri, sap ile çiçek çukurunu birleştiren eksene dikey olan en geniş ekvatorial çaplarına göre belirlenir. Bütün sınıflarda boylama zorunludur. Bunlarda aynı ambalaj içersine konulan meyveler arasındaki çap farkı 5 mm'yi geçemez.

Ambalajlar içine dökme olarak doldurulan Sınıf I armutlarda meyveler arasındaki çap farkı 10 mm'ye kadar olabilir. Aynı şekilde ambalajlanan Sınıf II armutlarda bu bakımdan bir sınırlama yoktur. Armutlarda sınıflara göre kabul en küçük çaplar aşağıdaki Çizelge'de belirtilmiştir:

Çizelge- Sınıflara Göre Boylar

	Ekstra en az, mm	Sınıf I en az, mm	Sınıf II en az, mm
İri boy	60	55	50
Diğer	55	50	45

4.3- Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

4.3.1.1 Ekstra

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren (Sınıf I'in toleransı hariç) armutlardan %5 oranına kadar bulunabilir.

4.3.1.2 Sınıf I

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren (Sınıf II'in toleransı hariç) armutlardan %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

4.3.1.3 Sınıf II

Her ambalajda, bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan armutlardan % 10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

Ancak göze çarpacak derecede çürük veya ileri derecede berelenmiş ya da iyileşmemiş ileri derecede çatlakları bulunan armutlara hiçbir tolerans tanınmaz. Bu sınıfta kurtlu armutlarla aşağıda gösterilen özürleri taşıyan armutlar yukarıda belirtilen toleransın içinde % 2'den (Yüzde İki) fazla bulunamaz.

Bunlar:

- Aşırı derecede acı benek veya sulu göbek,
- Hafif berelenme veya iyileşmemiş çatlaklar,
- Çok hafif çürüklük izleridir.

4.3.2 Boy Toleransları

Bir örnekliliğe tabi olanlar için bütün sınıflara, ambalaj üzerinde bildirilenlerin bir üst veya bir altındaki boydan olan armutlara kütlece veya sayıca toplam %10 oranına kadar tolerans tanınır. Ayrıca en küçük boya 5 mm'den fazla tolerans tanınmaz.

Bir örneklilik aranmayanlarda en küçük boydan 5 mm daha küçük olan armutlara kütlece veya sayıca toplam %10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

5 – Armutların Muayenesi

Armutların muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6 – Piyasaya Arz

Armutlar ambalajlı olarak piyasaya arz edilebilir.

Ekstra sınıfta meyveler katmanlar halinde piyasaya arz edilir.

Bir Örneklilik

Her ambalajdaki armut; çeşit, orijin, ticari tip, boy, olgunluk derecesi ve kalite bakımından bir örnek olmalıdır. Bir ambalajda bulunan armutlar arasındaki kütle farkı ortalamadan en fazla $\pm$ %10 (Yüzde On) tolerans gösterebilir.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her armut, ambalajdaki her ürünü tam olarak temsil etmelidir.

Ekstra sınıfta renk bakımından da bir örneklik aranır. Her ambalajda, görünen armutlar o ambalajdaki tüm meyveleri temsil etmelidir.

26-ŞEFTALİ

Peaches

1- Giriş

Bu belge; şeftalinin tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, piyasaya taze olarak arz edilen şeftalileri kapsar, işlenmiş ürünleri ve nektarini kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Şeftali

Prunus persica Sieb. ve Zucc. Türüne giren kültür ağaçlarının taze meyvesi.

3.2- Yabancı Madde

Şeftalinin üzerinde bulunan, kendinden başka kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi gözle görülebilen her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Şeftaliler; botanik yapılarına göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılırlar.

4.1.1-Çeşitler

Botanik yapılarına göre başlıca şeftali çeşitleri;

- Flordasun,
- Early Amber (Örli Amber),
- Precocissima (Prekosima),
- Starking Delicious (Starking Delicis),
- Springtime (Siprinktaym),
- Dixired (Diksiret),
- Earlired (Örliret),
- Redhaven (Rethevin),
- Cardinal (Kardinal),
- Red Globe (Ret Glob),
- Cresthaven (Kresthaven),
- Triogem,

- Loring,
- J.H. Hale (J. H. Heyl),
- Monroe (Monro),
- Black (Blek),
- Glohaven (Glohevin),
- Jefferson (Cefirsın),
- Blanging Gold (Blenging Gold),
- Merill Gem Free (Meril Jem Fri),
- Coronet (Koronet),
- Madison (Medisın),
- Shipper's Late Red (Şippırs Leyt Ret),
- Washington (Vaşington)

diğer çeşitler kendi adları ile ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2-Sınıflar

Şeftaliler kalite özelliklerine göre;

- Ekstra.
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.3-Boylama

Şeftaliler iriliklerine göre;

- AAAA,
- AAA,
- AA,
- A,
- B,
- C,
- D,
- E

olmak üzere sekiz boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Şeftaliler, aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır;

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime elverişsiz hale gelenler bulunmamalı),
- Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
- Böcekler ve böcek zararları bulunmamalı,
- Aşırı nem ihtiva etmemeli (dış yüzeyinde gözle görülebilir ıslaklık bulunmamalı),
- Yabancı tat ve/veya koku olmamalı,
- Sap olduğunda sapın uzunluğu 2 cm'den daha fazla olmamalı,
- Sap yere paralel olarak kesilmiş olmalıdır.

Şeftalinin gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliğe imkân verecek durumda olmalıdır;

- Elle toplamaya, ambalajlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında pazar isteklerini karşılayacak uygun olgunluk göstermelidir.

4.2.2- Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa en iyi kalitedeki şeftaliler girer. Bunlar, çeşidinin, yetiştirildiği bölgenin özelliklerini göstermelidir.

Görünüşte taze, iyi gelişmiş olmalıdır. Ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlara (şekil, gelişme yahut renk bakımından hafif özürler) sahip olabilirler. Bu sınıfa giren şeftaliler renk bakımından bir örnek olmalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi kalitedeki şeftaliler girer. Bunlar, çeşidinin, yetiştirildiği bölgenin özelliklerini göstermelidir.

Ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek aşağıdaki hafif kabuk kusurlara sahip olabilirler. Meyve eti oldukça sağlam olmalıdır. Bununla beraber; şekil, gelişme yahut renk bakımından hafif özürler bulunabilir. Meyvenin genel görünüşünü ve dayanıklılığını etkilemeyen kabuk özürleri bulunabilir.

Bunlar;

- Uzun şekilli özürlerde özür boyu 1 cm'yi,
- Diğer özürlerde özürlü alan toplamı 0,5 cm²'yi geçmemelidir.

Bu sınıfla sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan deliği olan şeftaliler bulunmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen ancak genel özellikleri karşılayan şeftaliler girer. Ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek kabuk kusurlarına sahip olabilirler.

Şekil, gelişme ve renk bakımından meyvenin niteliklerini bozmayan özürler bulunabilir. Meyve kabuğunu zedelememiş olmak koşulu ile sap kopmuş olabilir.

Meyve etinde belirgin özürler bulunmamalıdır. Her meyvede;

- Uzunluğuna boyu 2 cm'yi geçmeyen kabuk özürleri,
- Bulunduğu takdirde, toplam alanı 1,5 cm²'yi geçmeyen diğer özürler bulunabilir.

4.2.3- Boy Özellikleri

Şeftalilerin boyları, sap ile çiçek çukurunu birleştiren eksene dikey olan en geniş ekvatorial çaplarına göre belirlenir. Bütün sınıflarda boylama zorunludur. Şeftalilerde boy özellikleri aşağıdaki Çizelge 'de belirtilmiştir.

Çizelge – Boy Özellikleri

Boylar	Meyvenin çapı mm	Meyvenin çevresi mm
AAAA	90 ve daha yukarı	280 ve daha fazla
AAA	80 (dahil) – 90	250 (dahil) – 280
AA	73 (dahil) – 80	230 (dahil) – 250
A	67 (dahil) – 73	210 (dahil) – 230
B	61 (dahil) – 67	190 (dahil) – 210
C	56 (dahil) – 61	175 (dahil) – 190
D	51 (dahil) – 56	160 (dahil) – 175
E	51'den daha az	160 mm'den daha az

(2), 3) Ekstra şeftalilerde en az çap 56 mm ve en az çevre 175 mm'dir. 31 Temmuz'a kadar piyasaya arz olunan Sınıf I ve Sınıf II şeftalilerde 47 mm- 51 mm çap ve 150 mm- 160 mm çevre kabul edilebilir.

Açıklamalı
anlaşılacak

4.3- Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Ekstra

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren (Sınıf I'in toleransı hariç) şeftalilerden kütlece veya sayıca %5 (Yüzde Beş) oranına kadar tolerans tanınır.

Sınıf I

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren (Sınıf II'nin toleransı hariç) şeftalilerden kütlece veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

Sınıf II

Her ambalajda, bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan ancak çürüyerek, kötüleşerek tüketime elverişsiz hale gelenler hariç kütlece veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

4.3.2- Boy Toleransları

Boylama çevreye göre yapılmışsa ambalaj üzerinde bildirilen boylardan ± 10 mm, boylama çapa göre yapılmışsa bildirilen boydan ± 3 mm'ye kadar farklı şeftaliler, bütün sınıflar için her ambalajda kütlece veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir. En küçük boy için tolerans çevreye göre boylamada 6 mm'yi, çapa göre boylamada 2 mm'yi geçemez.

5- Şeftalinin Muayenesi

Şeftalilerin muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek, kesilerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Şeftaliler ambalaj içerisinde aşağıdaki gibi piyasaya arz edilebilir;

Ekstra sınıfta;

- Küçük ambalajlar halinde,
- Tek kat ve her bir meyve diğerleri ile temas (katı cepler) etmeyecek şekilde.

Sınıf I ve Sınıf II'de;

- Küçük ambalajlar halinde,
- Bir veya iki kat halinde.
- Dört kattan daha fazla olmayan katı cepler içerisinde (alt kattakilere basınç uygulamayacak şekilde) arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki şeftaliler; çeşit, orijin, boy, olgunluk derecesi ve kalite bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her şeftali, ambalajdaki her ürünü tam olarak temsil etmelidir. Ekstra sınıfta ayrıca renkte de bir örneklik aranır.

27- ELMA

Apples

1- Giriş

Bu belge: elmanın tanımlamasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayeneleri ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz edilen elmaları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Elma

Pyrus malus L. türüne giren kültür ağaçlarının taze meyvesi.

3.2- Kara Leke

Elma ağacının yaprak, meyve ve sürgünlerinde görülen, yaprağın üst ve alt yüzeyinde başlangıçta yağmırsı leke görünümünde oluşan, giderek zeytin rengini alıp daha sonra kahverengi renge dönüşen hastalık (*Venturia inaequalis*).

Not- Lekeler kadifemsi yapıdadır ve bu kısımdaki dokular zamanla ölür, üzerinde çatlaklar ve delikler oluşur. Ağır hastalıklı yapraklar erkenden sarararak dökülürler. Meyvelerdeki lekeler yeşilimsi olup zamanla kahverengine dönüşür. Küçük lekeler zamanla birleşirler ve bu kısımlarda meyvenin gelişmesi durduğu için şekilsiz meyveler oluşur.

3.3- Pas

Elma ağaçlarının yaprak, sürgün ve meyvelerinde görülen, yaprak ve meyvelerde portakal kırmızımı renkte yuvarlak veya uzunca lekeler, lekeler üzerinde siyah noktacıklar halinde belirtiler oluşturan, yaprağın alt yüzünde ise meme şeklindeki çıkıntılara neden olan hastalık (*Gymnosporangium* sp). Elmaların pas hastalığı ile bulaşıklık durumu, paslılık durumu olarak ifade edilmektedir.

Not- Yapraklarda oluşan lekeler bazı durumlarda yaprakların %70'inin (Yüzde Yetmiş) dökülmesine neden olur. Hastalıklı meyveler küçük ve şekilleri bozuktur. Konukçuları elma ile beraber ardıçtır.

3.4- Yabancı Madde

Elmada bulunan gözle görülebilir kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Elmalar, renklerine göre gruplara, botanik bakımından yapılarına göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Gruplar

Elmalar, renklerine göre;

- Grup A,
- Grup B,
- Grup C,
- Grup D

olmak üzere dört gruba ayrılır.

4.1.2- Çeşitler

Başlıca elma çeşitleri aşağıda gösterilmiştir;

- Starkrimson Delicious (Sıtarkrimsin Dilişiz),
- Starkspur Golden Delicious (Sıtarksipur Golden Dilişiz),
- Starking Delicious (Sıtar kin Dilişiz),

- Golden Delicious (Golden Dilişız),
- Granny Smith (Granni Simit),
- Stark's Earliest (Sıark İrliest),
- Beacon (Bekın),
- Black Stayman Improved 201 (Blek Steymen impuruvid 201),
- Mutsu ,
- Jonathan (Conatan),
- Amasya ,
- Sarı İngiliz (Hüryemez),
- Gala ,
- Fuji ,
- Braeburn (Bribörn) ,
- Rome Beauty (Rom Biyuti),
- Reinette du Canada (Kanada Renet),
- Red Delicious (Red Dilişız),
- Stayman Winesap (Siteymen Vaynsep), (Resim 14);
- Staymared (Siteymare).

diğer çeşitler kendi adlarıyla ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.3- Sınıflar

Elmalar, kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.4-Boylar

Elmalar, iriliklerine veya kütlelerine göre;

- İri boy (L),
- Normal boy (N)

olmak üzere iki boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Bütün sınıflara giren elmalar izin verilen toleransları dahil olmak üzere;

Pyrus malus L. türüne giren kültür ağaçlarının taze meyvesi.

3.2- Kara Leke

Elma ağacının yaprak, meyve ve sürgünlerinde görülen, yaprağın üst ve alt yüzeyinde başlangıçta yağimsi leke görünümünde oluşan, giderek zeytin rengini alıp daha sonra kahverengi renge dönüşen hastalık (*Venturia inaequalis*).

Not- Lekeler kadifemsi yapıdadır ve bu kısımdaki dokular zamanla ölür, üzerinde çatlaklar ve delikler oluşur. Ağır hastalıklı yapraklar erkenden sarararak dökülürler. Meyvelerdeki lekeler yeşilimsi olup zamanla kahverengine dönüşür. Küçük lekeler zamanla birleşirler ve bu kısımlarda meyvenin gelişmesi durduğu için şekilsiz meyveler oluşur.

3.3- Pas

Elma ağaçlarının yaprak, sürgün ve meyvelerinde görülen, yaprak ve meyvelerde portakal kırmızısı renkte yuvarlak veya uzunca lekeler, lekeler üzerinde siyah noktacıklar halinde belirtiler oluşturan, yaprağın alt yüzünde ise meme şeklindeki çıkıntılara neden olan hastalık (*Gymnosporangium* sp). Elmaların pas hastalığı ile bulaşıklık durumu, paslılık durumu olarak ifade edilmektedir.

Not- Yapraklarda oluşan lekeler bazı durumlarda yaprakların %70'inin (Yüzde Yetmiş) dökülmesine neden olur. Hastalıklı meyveler küçük ve şekilleri bozuktur. Konukçuları elma ile beraber ardıçtır.

3.4- Yabancı Madde

Elmada bulunan gözle görülebilir kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Elmalar, renklerine göre gruplara, botanik bakımından yapılarına göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Gruplar

Elmalar, renklerine göre;

- Grup A.
- Grup B.
- Grup C,
- Grup D

olmak üzere dört gruba ayrılır.

4.1.2- Çeşitler

Başlıca elma çeşitleri aşağıda gösterilmiştir;

- Starkrimson Delicious (Sıtar krimsin Dilişiz),
- Starkspur Golden Delicious (Sıtar ksipur Golden Dilişiz),
- Starking Delicious (Sıtar kin Dilişiz),

- Bütün (tam) olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Temiz, gözle görülebilir yabancı maddeden arı olmalı,
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli,
- Yabancı tat ve koku olmamalıdır.

Yukarıda belirtilen özelliklere sahip elmalar dikkatlice toplanmış olmalıdır.

Elmaların gelişmesi ve durumu aşağıda belirtilen özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:

- Çeşidin özelliklerine göre gerekli olgunlaşma düzeyine kadar gelişmesini sürdürebilmeli),
- Elle dokunmaya, elden geçirmeye ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermeli dir.

Elmalar, elle dikkatle toplanmış olmalı, taşımaya, elden geçirilmeye, depolanmaya ve pazarlanmaya dayanıklı ve ulaştıkları yerlerde tüketicinin isteklerini karşılayacak bir olgunlukta bulunmalıdır. Bunu sağlamak için elmalar, çeşitli özellikleri, depolama süreleri ve pazar uzaklıkları göz önünde bulundurularak en uygun ağaç olumunda hasat edilmelidir.

4.2.2- Grup Özellikleri

Grup A

Bu gruba kırmızı renkli, Starkrimson Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Starking, Staymared ve Winesap gibi elma çeşitleri girer.

Grup B

Bu gruba karışık kırmızı renkli (kırmızıdan açık kırmızıya kadar), Delicious, Stayman Winesap, Rome Beauty, Jonathan ve Amasya gibi elma çeşitleri girer.

Grup C

Bu gruba sarı zemin rengi üzerine kırmızı çizgili hafif renkli, Stark Earliest, Demir gibi elma çeşitleri girer.

Grup D

Bu gruba hiç kırmızı rengi bulunmayan veya çok hafif kırmızı renkli (tamamıyla sarı, beyaz, yeşil veya bu zemin renklerin üzerinde çok hafif kırmızı çizgiler ya da kırmızılık bulunan), Stark Spur Golden Delicious, Golden Delicious, Granny Smith, Hüryemez, Mutsu ve Reinette du Canada gibi elma çeşitleri girer.

4.2.3- Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün kalitedeki elmalar girer. Bunlar, şekil, irilik ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin özelliklerini taşımalı, meyve sapı zedelenmemiş olmalıdır. Nitelik bakımından meyvenin genel görünüşünü ve ambalaj içindeki durumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeyel kabuk özürleri bulunabilir.

Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır. Çeşidi garanti edilmemiş elmalar ve tanımlanmamış karışımlar bu sınıfa girmez.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi kalitedeki elmalar girer. Bunlar, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini göstermeli ve meyve eti sağlam olmalıdır. Şekil, renk ve gelişme bakımlarından hafif özürler kabul edilebilir, sap hafifçe zedelenmiş olabilir.

Kabukta, nitelik bakımından meyvenin genel görünüşünü, kalitesini, depolanmasını ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek derecede hafif kusurlar, aşağıdaki sınırları aşmamak ve her meyvede bunlardan yalnız bir tanesi bulunmak koşulu ile kabul edilir:

- Hafif şekil kusurları,
- Hafif gelişme kusurları,
- Hafif renk kusurları,
- Aşağıda verilenleri geçmemek üzere hafif kabuk kusurları;
- Uzunluğu 2 cm'yi geçmeyen kusurlar;
- Bulunduğu takdirde, diğer özürler alanının toplamı 1 cm²'yi, kara leke alanı ise 0,25 cm²'yi geçmemelidir.
- Hafif çürüme alanı 1 cm²'yi geçmemeli ve renk değişimi olmamalıdır.

Meyve sapı bulunmayabilir, sap kırığı varsa temiz olmalı, kabuk ile bitişik olduğu kısımda hasar bulunmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa, daha üst sınıflara giremeyen, fakat genel özellikleri karşılayan elmalar girer. Bunlarda şekil, gelişme ve renk bakımlarından meyvenin özelliklerini ve depolanmasını etkilemeyecek özürler bulunabilir. Meyve kabuğunu zedelememiş olmak koşulu ile sap kopmuş olabilir. Meyve etinde belirgin özürler bulunmamalıdır. Her meyvede aşağıdaki sınırları aşmamak koşulu ile, kabuk özürleri bulunabilir:

- Şekil kusurları,
- Gelişme kusurları,
- Renk kusurları,
- Aşağıda verilenleri geçmemek üzere hafif kabuk kusurları:
- Uzunluğuna boyu 4 cm'yi geçmeyen özürler;
- Bulunduğu takdirde, diğer özürlerin toplam alanı 2,5 cm²'yi, kara leke alanı ise 1 cm²'yi geçmemelidir.
- Hafif çürüme alanı 1,5 cm²'yi geçmemeli ve hafif renk değişimi olabilir.

Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek kusurlar kabul edilir.

4.2.4- Boy Özellikleri

Boylama, elmanın uzunluk eksenine dik olan en geniş kısmının çapına veya elmanın kütlesine göre belirlenir. Elmanın çapına göre boylama; en küçük çap ile en büyük çap arasındaki aralık belirtilerek ya da en küçük çap belirtilip ve daha üstü ifadesi eklenerek ifade edilir.

Boylara ayırma, sap ile çiçek çukurunu birleştiren eksene dikey olan en geniş ekvatorial çapa göre yapılır.

Ekstra ile ambalajlara dizilerek yerleştirilen Sınıf I ve Sınıf II elmalarda boylara ayırma zorunludur. Bunlardan aynı ambalaj içerisine konulan meyveler arasındaki çap farkı 5 mm'yi geçemez. Ambalajlar içine dökme olarak doldurulan Sınıf I elmalarda meyveler arasındaki çap farkı 10 mm'ye kadar olabilir. Aynı şekilde ambalajlanan Sınıf II elmalarda, çap farkı bakımından, bir sınır aranmaz.

Elmalarda, sınıflara göre kabul edilen en küçük çaplar Çizelge 1'de belirtilmiştir:

Çizelge 1 - Elmalarda Sınıflara Göre Kabul Edilen En Küçük Çap Ölçüleri

	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II
İri boy (L), mm	65	60	55
Normal boy (N), mm	60	55	50

Elmalarda, sınıflara göre kabul edilen en küçük kütleler Çizelge 2'de belirtilmiştir:

Çizelge 2 - Elmalarda Sınıflara Göre Kabul Edilen En Küçük Kütle Değerleri

	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II
İri boy (L) çeşitler, g	90	90	90
Normal boy (N), g	110	80	70

Kütlesine göre boylamada aynı ambalaj içerisindeki kütle farkı;

- Sıra sıra, kat kat ambalajlanan Sınıf I, Sınıf II ve Ekstra'da ortalama tek meyve kütlesinin %20'si (Yüzde Yirmi),
- Tüketici ambalajlarındaki Sınıf I için ortalama tek meyve kütlesinin %25'i (Yüzde Yirmi Beş) olarak sınırlandırılmıştır.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Grup Toleransları

Gruplara göre toleranslar Çizelge 3'de belirtilmiştir:

Çizelge 3 – Gruplara Göre Toleranslar

Sınıflar	Grup A	Grup B	Grup C	Grup D
	Meyve yüzeyinin toplam kırmızı alanı, en az,	Meyve yüzeyinin toplam kırmızı alanı, en az	Meyve yüzeyinin toplam çizgili kırmızı alanı, en az	Renklilik oranı dikkate alınmaz
Ekstra	3/4	1/2	1/3	
Sınıf I	1/2	1/3	1/10	

Sınıf II	1/4	1/10	Renklilik oranı dikkate alınmaz	
----------	-----	------	---------------------------------	--

4.3.2 Sınıf Toleransları

Sınıfının özelliklerini karşılamayan ürünler için her ambalajda kütlece veya sayıca bulunabilecek sınıf toleransları aşağıda verilmiştir.

Ekstra

Her ambalajda, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren elmalardan % 5 (Yüzde Beş) oranına kadar bulunabilir.

Sınıf I

Her ambalajda, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren elmalardan % 10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

Sınıf II

Her ambalajda, bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, fakat göze çarpacak derecede küflü ve belirgin şekilde ezik veya yaralı olmayan elmalardan %10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir.

Belirlenen bu toleransın içerisinde kütlece ve sayıca en çok %2'sinde (Yüzde İki) aşağıdaki kusurlara izin verilir;

- Aşırı derecede acı benekli veya sulu göbekli (iç sulu benekli),
- Hafif zarar görmüş veya iyileşmemiş yaralar,
- Çok hafif çürüklük belirtileri,
- Meyve içerisinde beslenen kurt veya diğer böceklerin varlığı ve/veya meyve etinde kurt veya diğer böcekler tarafından oluşturulan hasarlar.

Göze çarpacak şekilde belirgin çürüklük ve bozulma gibi yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özörlere hiçbir şekilde müsaade edilemez.

4.3.3 Boy Toleransları

Bütün sınıflarda;

(A) Bir örneklilik kuralına tabi elmalar için, her ambalajda kütlece veya sayıca ambalaj üzerinde bildirilenlerin bir üst veya bir altındaki boylardan olan elmalara toplam %10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır (en küçük boydakiler için en az değerin altında 5 mm'lik tolerans tanınabilir).

(B) Bir örneklilik kuralına tabi olmayan elmalar için, her ambalajda kütlece veya sayıca ambalaj üzerinde bildirilenlerin bir üst veya bir altındaki boylardan olan elmalara toplam %10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır (en az değerin altında 5 mm'lik tolerans tanınabilir).

5- Elmaların Muayenesi

Elmaların muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır. Sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3, Madde 4.2.4 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Elmalar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir Örneklilik

Her ambalaj içerisinde bulunan elmalar, grup, çeşit, sınıf, boy (boylanmış ise), olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ekstra sınıfta renk bakımından da bir örneklilik aranır.

Ambalajın görülebilir kısmı bütün ürünü temsil etmelidir.

Net kütlesi 5 kg'ın üzerindeki tüketici ambalajlarında grup, çeşit ve orijin bakımından bir örneklilik aranmaz.

28- SOFRALIK ÜZÜM

Table grapes

1- Giriş

Bu belge; sofralık üzümün tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketime taze olarak sunulan sofralık üzümleri kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Sofralık Üzüm

Sofralık üzümler *Vitis vinifera* L. türüne giren kültür bitkilerinin meyveleri.

3.2- Yabancı Madde

Sofralık üzümlerin içinde bulunan taş, toprak, yaprak gibi kendisinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Sofralık üzümler özelliklerine göre sınıflara, salkım kütesine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Sınıflar

Sofralık üzümler;

- Ekstra,

- Sınıf I,

- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2- Boylar

Sofralık üzümler; salkım kütesine göre;

- Boy I,

- Boy II,

- Boy III

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

- Salkımlar sağlam, düzgün şekilli, sapları düzgün kesilmiş ve elle tutulacak uzunlukta olmalı,

- Taneler saptan ayrılmamış, kendine özgü renk, koku, tat, şekil ve olgunlukta olmalı,

- Taneler bozulmamış, çürümemiş, küflenmemiş olmalı,
- Yabancı madde ihtiva etmemeli,
- Böcek ve böcek hasarları ihtiva etmemeli,
- Dış yüzeyinde ıslaklık ihtiva etmemeli,

4.2.2- Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa giren sofralık üzümler tane şekli, tane iriliği ve renk bakımından bir örnek olmalı, salkım iriliği açısından tanınan tolerans dışında diğer boylardan salkım içermemelidir. Taneler pörsümemiş, sert ve sıkı bir şekilde sapa bağlı olmalı, salkım üzerinde muntazam aralıkla dağılmış ve pus tabakası silinmemiş olmalıdır.

Ekstra sınıf da tane kabuğunda güneş yanıkları sebebiyle sertleşmiş, kalınlaşmış tabaka olmamalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa giren sofralık üzümlerde; tane şekli, tane iriliği ve renk bakımından kısmen karışıklıklar olabilir.

Tanınan tolerans dışında salkım iriliği bakımından alt veya üst boylardan üzüm salkımı bulunmamalıdır.

Taneler yeterince sert, pörsümemiş, pus tabakası ekstra sınıftaki kadar olmasa bile üzerinden silinmemiş olmalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa giren sofralık üzümler Sınıf I'deki kalite özelliklerine sahip olmakla birlikte salkım taneleri arasında daha fazla miktarda saptan ayrılmış veya ayrılmamış yumuşak taneler bulunabilir. Sınıf II'de salkım iriliği ve tane iriliği yönünden bir örneklilik aranmaz.

4.2.3- Boy Özellikleri

Sofralık üzümlerde boy özellikleri aşağıdaki Çizelge2'de vbelirtilen değerlere uygun olmalıdır:

Çizelge- Sofralık Üzümlerde Boy Özellikleri

Boy	Salkım kütlesi (g)
Boy I	≥ 350
Boy II	200 - 349
Boy III	≤ 199

4.3 Boy Toleransları

Boy toleransı; ürünün etiketinde belirtilen boy dışında ürün ambalajının küttele en çok Ekstra sınıf için %10'unu (Yüzde On), Sınıf I için %20'sini (Yüzde Yirmi) geçmemelidir.

5- Sofralık Üzümlerin Muayenesi

Sofralık üzümlerin muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2 ve Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Sofralık üzümler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

29- KAYISI

Apricot

1- Giriş

Bu belge; kayısının tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz edilen kayısıları kapsar, kuru kayısıları ve işlenmiş kayısıları kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Kayısı

Prunus armeniaca L. Türüne giren kültür ağaçlarının açık ve koyu sarı renkten turuncu renge kadar çeşitli renk tonlarındaki olgunlaşmış meyveleri.

3.2- Meyve Kusuru

Meyvede yaralanma sebebiyle oluşmuş koyu renkteki meyve kabuğu lekesi, güneş yanığı lekesi, çil, meyve kabuğunda oluşmuş hafif odunlaşmış tabaka.

3.3- Yabancı Madde

Kayısı üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

4.1.1- Sınıflar

Kayısı kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,

- Sınıf I,

- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2- Boylar

Kayısılar iriliklerine göre;

- İri,

- Orta,

- Ufak

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Duyusal ve Fiziksel Özellikler

Kayıslar:

- bütün olmalı,
- sağlam olmalı,
- yabancı madde ihtiva etmemeli, - kendine özgü renk, koku, tat ve şekilde olmalı,
- böcek ve böcek hasarları ihtiva etmemeli,
- yabancı koku ve/veya tat ihtiva etmemeli,
- dış yüzeyinde ıslaklık ihtiva etmemeli,
- bozulmamış, çürümemiş ve küflenmemiş olmalıdır.

4.2.2- Sınıf Özellikleri

Ekstra

Olgunlaşmış, kendine has renk ve şekilde olan ve belirtilen boy özellikleri açısından ekstra sınıf için verilen tolerans hariç 5 mm'den daha fazla boy farkı bulunmayan uzun şekilli meyve kusurlarının boyu 1 cm'yi, meyve yüzeyinde çukurluk, kabuk yırtılması ve çil gibi diğer özürlerin (çil dahil) toplam alanı 0,5 cm² yi geçmeyen, kusurlu meyve oranı sınıf toleransı hariç en fazla kütlece % 5 (Yüzde Beş) olan kayıslar bu sınıfa girer.

Sınıf I

Olgunlaşmış, kendine has renk ve şekilde olan,ve belirtilen boy özellikleri açısından sınıf I için verilen tolerans hariç 10 mm'den daha fazla boy farkı bulunmayan, uzun şekilli özürlerin boyu 1 cm'yi, diğer özürlerin boyu (çil dahil) toplam alanı 0,5 cm² yi geçmeyen, kusurlu meyve oranı sınıf toleransı hariç en fazla kütlece % 10 (Yüzde On) olan kayıslar bu sınıfa girer.

Sınıf II

Şekil, renk ve gelişim açısından özür ihtiva eden, berelenme ve yanıklık izleri taşımakla birlikte tüketime elverişli olan, boylama yapılmış ise, boy özellikleri açısından 10 mm'den daha fazla boy farkı bulunmayan, uzun şekilli özürlerin boyu 2 cm'yi diğer özürlerin (çil dahil) toplam alanı 1 cm² yi geçmeyen kusurlu meyve oranı en fazla kütlece % 10 (Yüzde On) olan kayıslar bu sınıfa girer.

4.2.3- Boy Özellikleri

Kayıslarda boy, sap çukuru ile meyvenin uç kısmı arasındaki uzunluk eksenine dikey olan en geniş ekvatorial çaplarına göre (mm olarak) aşağıdaki Çizelge'de belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Ekstra ve Sınıf I kayıslarda boylama zorunludur.

Çizelge – Kayısların Boy Özellikleri

Boy	Çap, D, (mm)
İri	$D \geq 35$
Orta	$30 < D < 35$
Ufak	$D \leq 30$

En küçük çap: Ekstra sınıfta 35 mm'den, Sınıf I ve Sınıf II'de ise 25 mm'den az olamaz.

Bir ambalaj içerisinde bulunan aynı boy kayıslar arasında kabul edilen çap farkı Ekstra sınıf için en çok 5 mm, Sınıf I için en çok 10 mm'dir. Sınıf II'de boylama yapılmış ise en çok 10 mm'dir.

Boylama yapılmamış Sınıf II için bir ambalaj içerisinde bulunan kayıslarda kabul edilen çap farkı aranmaz.

4.3- Toleranslar

4.3.1- Sınıf Toleransları

Her ambalajda sınıfının özelliklerine uymayan kayıslar için müsaade edilebilecek tolerans değerleri aşağıda verilmiştir.

Ekstra

Bu sınıfa Sınıf I'e giren kayıslardan, Sınıf I'in toleransı hariç, kütlece ve sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar tolerans tanınır.

Sınıf I

Bu sınıfa Sınıf II'ye giren kayıslardan, Sınıf II'in toleransı hariç, kütlece ve sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır.

Sınıf II

Bu sınıfa bütün sınıflara girmeyen ve genel özellikleri karşılamayan, fakat tüketime elverişli olan kayıslardan kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir (çürüme, kötüleşme, yara, bere ile tüketime uygunsuz haldeki ürünler hariç).

Gözle görülebilir derecede çürük, belirgin şekilde ezik veya kapanmamış yarık ve çatlakları bulunan meyvelere tolerans tanınmaz.

4.3.2- Boy Toleransları

Boylama yapıldığı takdirde, her sınıfta, ambalaj üzerinde bildirilen boylardan aşağı boyda (çap bakımından 3 mm'ye kadar noksan veya fazla boydaki kayıslara) olanlara kütlece veya sayıca % 10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

5- Kayısının Muayenesi

Kayısının muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, ölçülerek, sayılarak ve tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2 ve Madde 4.2.3, Madde 4.3.1 ve Madde 4.3.2' e uygun olup olmadığına bakılır.

Boy Muayenesi

Kayısının boy muayenesi, laboratuvar numunesinde bulunan kayısıların kumpasla ekvatorial çaplarından ölçülmesi, boy toleransı dışında çıkan kayısıların toplam kütesinin tüm kütleyle oranlanması ile bulunur ve sonucun Madde 4.3.2'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Kayısılar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

30- ERİK

Plums

1- Giriş

Bu belge; erğin tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz edilen erikleri kapsar. Endüstriyel işlem görmüş ve kurutulmuş erikler bu standart kapsamında değildir.

3- Tanımlamalar

3.1- Erik

Prunus domestica L. (Avrupa Grubu Erikler), *Prunus cerasifera* Ehrh. (Can Grubu Erikler), *Prunus salicina* Lindl. (Japon Grubu Erikler) ve *Prunus insititia* L. türlerine giren kültür ağaçlarının taze meyveleri

3.2- Yabancı Madde

Erik üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1- Sınıflandırma

Erikler, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Sınıflar

Erikler kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,

-Sınıf I,

-Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2- Boylar

Erikler iriliklerine göre;

-İri,

-Orta,

- Küçük

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Erik;

- Bütün olmalı,

- Sağlam olmalı,

- Temiz olmalı (yabancı madde içermemeli),

- Böceklerden ari olmalı ve böcek zararları bulunmamalı,

- Yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı,

- Anormal dış rutubet (dış yüzeyde ıslaklık) bulunmamalıdır.

Meyve sapının düşmüş veya kırılmış olması kusur sayılmaz.

Erikler taşımaya, elden geçirilmeye, depolanmaya dayanıklı olmalıdır.

4.2.2- Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün kaliteli erikler girer. Bu sınıfa giren erikler şekil, renk ve gelişme bakımından sınıfının özelliklerini taşımalıdır. Meyve yüzeyi tamamen puslu (duvaklı-dumanlı), meyve eti sıkı yapılı olmalıdır.

Ürünün genel görünümünü, ambalaj içindeki sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeyel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır.

Sınıf I

Hafif kabuk kusuru, meyvenin genel görünümünü ve dayanma gücünü etkilememeli, meyve çapının en fazla üçte biri uzunluğunda olmalı ve meyve yüzeyinin en fazla on altıda biri büyüklüğünde olmalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara girmeyen fakat genel özellikleri taşıyan erikler girer. Meyvenin dayanımını etkilemeyen kabuk kusuru tüm yüzeyin dörtte birini geçemez.

4.2.3- Boy Özellikleri

Erikler, sap çukuru ile meyvenin uç kısmı arasındaki uzunluk eksenine dikey olan en geniş ekvatorial çaplarına göre boylara ayrılır. Sınıf II'deki eriklerde boylama zorunlu değildir. İriliğine göre her sınıf için kabul edilen en küçük çap ölçüleri aşağıdaki Çizelge'de belirtilmiştir.

Çizelge — Eriklerin Sınıflara Göre Boy Özellikleri

Boylar	Ekstra mm (en az)	Sınıf I mm (en az)	Sınıf II mm (en az)
İri	40	35	30
Orta	35	32	28
Küçük	30	25	17

4.3- Toleranslar

4.3.1- Sınıf Toleransları

Ekstra

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren eriklerden kütlece %5'e (Yüzde Beş) kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde toplamda %0,5'e (Yüzde Sıfır Nokta Beş) kadar Sınıf II'nin özelliklerini taşıyan erik yer alabilir.

Sınıf I

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren eriklerden kütlece %10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde Sınıf II'nin özelliklerini ve de genel özellikleri taşımayan erikler toplamda %1'e (Yüzde Bir) kadar yer alabilir, çatlak ve/veya sıcaklık hasarı olan erikler kütlece veya sayıca %2'yi (Yüzde İki) geçemez.

Sınıf II

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine ve genel özelliklere uymayan eriklerden kütlece %10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde çatlak ve/veya sıcaklık hasarı olan erikler kütlece veya sayıca %4'ü (Yüzde Dört) geçemez.

4.3.2- Boy Toleransları

Bütün sınıflar için boylama aralıkları dışında kalan eriklere kütlece toplam %10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınabilir.

Ancak tüm sınıflarda en küçük boy değerlerine tanınabilecek tolerans- 3 mm'den fazla olamaz. Bu tolerans can eriği için geçerli değildir. Can eriğinde çapı 20 mm'den daha küçük meyve olmamalıdır.

Ekstra sınıfta, her ambalajdaki eriklerin çapları arasındaki fark en fazla 10 mm olmalıdır.

5- Eriğin Muayenesi

Eriğin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak ve tadılarak yapılır. Sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Erikler:

- Ambalajlar halinde,
- Bir veya daha fazla katmanla birbirinden ayrılmış şekilde.

- Ambalajda yığın halinde (Ekstra sınıf hariç)

olmak üzere piyasaya arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalaj içindeki erikler sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ekstra sınıfta renk bakımından da bir örneklik aranır. Her ambalajın görünen kısmı, o ambalajdaki tüm muhteviyatı temsil etmelidir.

31- KIRAZ ve VIŞNE

Cherries and Sour Cherries

1- Giriş

Bu belge: kiraz ve vişnenin tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz edilen kiraz ve vişneleri kapsar. İşlenmiş ürünleri kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1- Kiraz

Prunus avium L. türüne giren kültür ağaçlarının taze meyveleri.

3.2 Vişne

Prunus cerasus L. Türüne giren kültür ağaçlarının taze meyveleri.

3.3 Yabancı Madde

Kiraz ve vişne üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Kiraz ve vişneler, botanik yapılarına göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara ayrılır.

4.1.1 Çeşitler

Kiraz Çeşitleri

Başlıca kiraz çeşitleri;

- Bella Di Pistoia (Bela di Pistol),
- Berryessa (Berissa),
- Beyaz kiraz (Starks Gold),

- Beyaz Ömeroğlu,
- Bigarreau Goucher (Bigarö Goçer),
- Bigarreau Napoleon (Bigarö Napolyon),
- Bing (Bing),
- Dalbastı,
- Duroa Di Cesena (Duroa Di Kesena),
- Early Burlat (Örli Burlat),
- Edirne,
- Hacıömer Karası,
- Karabodur,
- Kara gevrek,
- Lambert (Lembirt),
- Larian (Loryan),
- Mertan Bigarreau (Mertan Bigarö),
- Mertan Premier (Mertan Premier),
- Merton Late (Merton Leyt),
- Merton Marvel (Merton Marvel),
- Napolyon,
- Noble (Nobel),
- Noir De Guben (Nor dö Goben),
- Siyah Ömeroğlu,
- Starking Hardy Giant (Starking Hardi Jiyant),
- Stella (Stella),
- Turfanda,
- Van,
- Vista (Visto)dır.

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

Vişne Çeşitleri

Başlıca vişne çeşitleri;

- Kütahya,
- Montmorency dir.

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2 Sınıflar

Kiraz ve vişneler kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Kiraz ve vişneler/vişnelerde;

- Bütün olmalı,
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli),
- Taze görünüşlü olmalı,
- Çeşide özgü renkte ve şekilde olmalı,
- Meyve eti sıkı olmalı (çeşit özelliğine göre),
- Sapları düşmemiş (derisi hasar görmemiş olması kaydıyla hasat sırasında sapından kopan çeşitler hariç) olmalı,
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Hastalık ve hastalık zararı bulunmamalı,
- Yabancı tat ve/veya koku bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) ihtiva etmemeli dir.

Kiraz ve vişneler gelişmesini tamamlamış ve olgunluk özelliklerini göstermelidir.

Kiraz ve vişnelerin gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:

- Elle toplamaya, ambalajlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.

4.2.2 Çeşit Özellikleri

Kiraz ve vişneler aşağıda belirtilen çeşit özelliklerine sahip olmalıdır:

Not - Kiraz ve vişnelerde verilen meyve kütlesi değerleri ortalama değerler olarak bilgi amaçlı verilmiştir, çeşit özelliği olarak aranmaz.

Kiraz Çeşitleri

Kiraz çeşitleri aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır:

Bella Di Pistoia

Meyvesi yuvarlakça, iri, meyve kütlesi ortalama 6,10 g, parlak sarı zemin üzeri pembemsi kırmızı renkli, çok sert, gevrek, sulu bir çeşittir.

Berryessa

Meyvesi kalp şeklinde, iri, meyve kütlesi ortalama 6,90 g, parlak siyaha yakın kırmızı renkli, orta sert, sulu, orta lifli bir çeşittir.

Beyaz kiraz (Starks Gold)

Meyvesi yuvarlak, orta irilikte, meyve kütlesi ortalama 3,40 g, sarı renkli, sert bir çeşittir.

Beyaz Ömeroğlu

Meyvesi yuvarlakça-kalp şeklinde, iri, meyve kütlesi ortalama 5,40 g, sarı zemin üzeri pembemsi kırmızı renkli,

sert bir çeşittir.

Bigarreau Goucher

Meyvesi yuvarlak kalp şeklinde, iri, meyve kütlesi ortalama 6,25 g, hemen hemen siyaha yakın, oldukça koyu kırmızı renkli, sert, gevrek, sulu bir çeşittir.

Bigarreau Napoleon

Meyvesi kalp şeklinde, iri, meyve kütlesi ortalama 6,30 g, donuk sarı zemin kırmızısı renkte, sert, gevrek, sulu bir çeşittir.

Bing

Meyvesi kalp şeklinde, çok iri, meyve kütlesi ortalama 7,30 g, orta parlak, şarabi koyu kırmızı renkli, sert, gevrek, sulu bir çeşittir.

Dalbastı

Meyvesi geniş kalp şeklinde, çok iri, meyve kütlesi ortalama 8,20 g, parlak koyu kırmızı renkli, çok sert, gevrek, sulu bir çeşittir.

Durona Di Cesena

Meyvesi yuvarlak kalp şeklinde, iri, meyve kütlesi ortalama 6,20 g, parlak koyu kırmızı renkte, sert, sulu, ince yapılı bir çeşittir.

Early Burlat

Meyvesi yuvarlak yassı, orta irilikte, meyve kütlesi ortalama 6,40 g, parlak koyu kırmızı

Edirne

Meyvesi yuvarlak, orta irilikte, meyve kütlesi ortalama 3,30 g, kahverengimsi - şarabi renkte, orta sert ve az lifli bir çeşittir.

Hacıömer Karası

Meyvesi yuvarlak, orta irilikte, meyve kütlesi ortalama 3,40 g, açık kırmızı renkli, çok sert bir çeşittir.

Karabodur

Meyvesi genişçe kalp şeklinde, çok iri, meyve kütlesi ortalama 7,50 g, parlak sarı zemin üzeri kırmızımsı pembe renkli, sert, sulu, az lifli bir çeşittir.

Kara gevrek

Meyvesi fiçı şekilli - hafif konik, çok iri, meyve kütlesi ortalama 7,80 g, koyu morumsu-kırmızı renkli, sert, gevrek, çok sulu bir çeşittir.

Lambert

Meyvesi kalp şeklinde, çok iri, meyve kütlesi ortalama 7,60 g, parlak koyu kırmızı renkli, çok sert, gevrek bir çeşittir

4.2.3 Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün nitelikteki kiraz ve vişneler girer. Bunlar iyi gelişmiş olmalı ve çeşide özgü özelliklere ve renge sahip bulunmalıdır. Nitelik bakımından ürünün genel görünüşünü ve ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kabuk kusurları bulunabilir.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki kiraz ve vişneler girer. Bunlar çeşidinin ve ticari tipinin tipik özelliklerini göstermelidir.

Bunlarda ürünün genel görünüm, kalite ve ambalaj içinde sunumunu etkilememek şartıyla;

- Hafif şekil,
- Hafif renk kusurları bulunabilir.

Kusurlar meyve etini etkilememelidir. Bu sınıfa giren kiraz ve vişnelerde; yanık, yarık-çatlak, çürük-ezik, dolu hasarı bulunmamalıdır.

Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara girmeyen fakat genel özellikleri taşıyan kiraz ve vişneler girer. Bunlar şekil, gelişme, renk ve kabuk bakımından kalite ve ambalaj içinde sunumunu etkilememek şartıyla;

- Şekil ve renk (Çeşide özgü özellikleri korumak şartıyla),
- Küçük, iyileşmiş yara izleri (ürünün genel görünüşünü ve kalitesini etkilemeyecek) kusurları bulunabilir.

4.2.4 Boy Özellikleri

Kiraz ve vişnelerde boy, en geniş ekvatorial çapa (mm) göre belirlenir.

Kiraz ve vişneler için en küçük çap; Ekstra sınıfta 18 mm'den, Sınıf I ve Sınıf II'de ise 17 mm'den küçük olamaz.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Her ambalajda sınıfının özelliklerine uymayan meyveler için müsaade edilebilecek tolerans değerleri aşağıda verilmiştir.

Ekstra

Bu sınıfa Sınıf I'e giren kiraz ve vişnelerden, Sınıf I'in toleransı hariç, kütlege veya sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar tolerans tanınır.

Aşırı olgun meyveler toleransa giremez. Yalnız bu % 5'den (Yüzde beş) en çok % 2'si (Yüzde İki) çatlak veya kurt yenikli meyveler olabilir.

Sınıf I

Bu sınıfa Sınıf II'ye giren kiraz ve vişnelerden, Sınıf II'nin toleransı hariç, kütlege veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır.

Gözle gösterilebilir derecede çürüklük ve aşırı olgunluk gösteren meyveler toleransa giremez. Yalnız bu %10'dan (Yüzde On) % 4'ü (Yüzde Dört) çatlak veya kurt yenikli meyveler olabilir.

Sınıf II

Bu sınıfa bütün sınıflara girmeyen fakat tüketime elverişli olan kiraz ve vişnelerden kütlege veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir (Çürüme, kötüleşme, yara, bere ile tüketime uygunsuz haldeki ürünler hariç).

Bu tolerans içinde; gözle gösterilebilir derecede çürüklük, aşırı olgunluk gösteren ve kurt yenikli meyveler toplamı % 4'den (Yüzde Dört) daha fazla ve bununla beraber aşırı olgunluk gösteren meyveler % 2'den (Yüzde İki) daha fazla olmamalıdır.

4.3.2 Boy Toleransları

Ekstra sınıfta 17 mm'den, Sınıf I ve Sınıf II'de ise 15 mm'den küçük olmamak kaydıyla her sınıfta belirtilen en küçük çaptan aşağı boyda olanlara kütlege veya sayıca %10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

5- Kiraz ve Vişnenin Muayenesi

Kiraz ve vişnenin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3 ve Madde 4.2.4'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Kiraz ve vişneler piyasaya aşağıdaki şekilde ambalajlı olarak arz edilir.

Kiraz ve vişneler saplı ve sapsız olarak sunulabilir.

Bir Örneklik

Bir ambalaj içerisindeki kiraz ve vişneler çeşit, orijin, kalite ve sunum (saplı veya sapsız) bakımından bir örnek olmalıdır. Kiraz ve vişneler boy bakımından da olabildiğince birörnek olmalıdır.

Ekstra sınıftaki meyveler renk ve olgunluk bakımından da bir örnek olmalıdır.

Her ambalajda görünen kiraz ve vişneler o ambalajdaki tüm meyveleri temsil etmelidir.

32- MUZ

Bananas

1- Giriş

Bu belge; muzun tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge tüketiciye taze olarak arz edilen muzları kapsar.

3-Tanımlamalar

3.1 Muz

Muz, *Musa sapientum*, Linn (*Musa paradisiaca* Subsp. *sapientum*, Kuntze) ve *Musa cavendis-hii*, Lamb. türlerine giren bitkilerin meyvesi.

3.2 Parmak

Tek bir muz meyvesi.

3.3 Tarak

Hevenk sapı üzerinde iki sıra halinde dizilmiş muz parmaklarının toplu şekli.

3.4 Hevenk

Muz taraklarının bir sap etrafında toplandığı salkım şekli.

3.5 Olgunluk Durumu

Muzların kabuk renklerine ve yapılarındaki nişastanın şekere dönüşüm oranlarına göre bulundukları aşama.

3.6 Yabancı Madde

Muz üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Muzlar, olgunluk durumlarına göre gruplara, botanik özelliklerine göre çeşitlere, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Gruplar

Muzlar, olgunluk durumlarına göre;

- Koyu yeşil muz,

- Açık yeşil muz,
- Sarımtırak yeşil muz,
- Yeşilimtırak sarı muz,
- Yeşil uçlu sarı muz,
- Tam sarı muz,
- Kahverengi benekli muz

olmak üzere gruplara ayrılır.

4.1.2 Çeşitler

Muzlar, botanik özelliklerine göre;

- Gross Michel,
- Cavendish varyeteleri,
- Anamur muzu

olmak üzere üç çeşide ayrılır.

Diğer çeşitler, kendi ad ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.3 Sınıflar

Muzlar, kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.4 Boylar

Muzlar iriliklerine göre;

- İri,
- Orta,
- Ufak

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Muzlar;

- Bütün olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Temiz olmalı (gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli),

- Çeşide özgü renkte ve şekilde olmalı,
- Çeşide özgü tat ve kokuda olmalı,
- Kabuk yarılmaları, kopmaları bulunmamalı,
- Kabuk üzerinde güneş yanığı bulunmamalı,
- Düşük sıcaklığa bağlı kabuk hasarı bulunmamalı,
- Sap bütün olmalı,
- Sap kıvrılma, mantar hasarı ve kuruma belirtisi göstermemeli,
- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) ihtiva etmemelidir.

Muzlar, Madde 3.5'de tarif edilen aşamalardan birine uygun olgunlukta bulunmalıdır.

Muzların gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:

- Elle toplamaya, ambalajlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.

Muzlar hevenk halinde piyasaya arz ediliyorsa hevengin üst tarafında 15 cm, alt tarafında ise 10 cm uzunluğunda bir sap bırakılmalıdır. Tarak şeklinde pazarlanan muzlarda her bir tarak, hevenk sapından, alt ve üstten 2 cm- 5 cm uzunluğunda bir sap parçası ile birlikte kesilmelidir. Sap, keskin bir bıçakla, düzgün bir kesit elde edilecek şekilde kesilmeli; kırılmamış, yırtılmamış ve lekesiz olmalıdır.

Hevenkler; normal renkte, sağlam ve mantar hasarından arı olmalıdır. Temizce kesilmiş olmalı, sap parçası bulunmamalı, eğik olarak kesilmiş ve yırtılmış olmamalıdır.

Muz hevenklerinde en az 5, en çok 15 tarak, her bir tarakta en az 8 muz parmağı bulunmalıdır. Bir hevengin kütlesi 12 kg' dan az olmamalıdır.

Her bir muz parmağının çiçek ucundan, meyve etinin parmağın sapla birleştiği, dip ucuna kadar olan dışbükey kısmının uzunluğu 15 cm' den ve en geniş yerindeki çapı 2,5 cm 'den az olmamalıdır.

Muz meyvelerinin uçlarında çiçeklerden kalan pistiller koparılıp atılmalıdır.

4.2.2 Grup Özellikleri

Olgunluk aşamaları; koyu yeşil, açık yeşil, sarımtırak yeşil, yeşilimtırak sarı, yeşil uçlu sarı, tam sarı ve kahverengi benekli sarı renklerde olur.

Muzların olgunluk durumu aşağıdaki özelliklere uygun olmalıdır.

Koyu yeşil muz

Kabuk rengi koyu yeşil ve içindeki (küttele) şeker oranı % 1 (Yüzde Bir) - % 2 (Yüzde İki) nişasta oranı % 21,5 (Yüzde Yirmi Bir Buçuk) - % 19,5 (Yüzde On Dokuz Buçuk) arasında bulunan muz.

Açık yeşil muz

Kabuk rengi açık yeşil ve içindeki (küttele) şeker oranı % 2 (Yüzde İki)- % 5(Yüzde Beş) nişasta oranı % 19,5 (Yüzde On Dokuz Buçuk) - % 16,5 (Yüzde On Altı Buçuk) arasında bulunan muz.

Sarımtırak yeşil muz

Kabuk rengi büyük çoğunlukla açık yeşil olmakla beraber hafif sarı renk oluşmaya başlayan ve içindeki (küttele) şeker oranı % 3,5 (Yüzde Üç Buçuk) - % 7(Yüzde Yedi) nişasta oranı % 18(Yüzde On Sekiz) - % 14,5 (Yüzde On Dört Buçuk) arasında bulunan muz.

Yeşilimtırak sarı muz

Kabuk rengi sarıya dönüşmeye başlamış olmakla beraber henüz hafif bir yeşil renk bulunan ve içindeki (küttele) şeker oranı % 6 (Yüzde Altı) - % 12(Yüzde On İki) nişasta oranı % 15 (Yüzde On Beş) - % 9 (Yüzde Dokuz) arasında olan muz.

Yeşil uçlu sarı muz

Kabuk rengi parlak sarı bir hal almış, ancak uç tarafında hafif bir yeşil kısım kalmış olan ve içindeki (küttele) şeker oranı % 10 (Yüzde On) - % 18(Yüzde On Sekiz) nişasta oranı % 10,5 - % 2,5 arasında bulunan muz.

Tam sarı muz

Kabuk rengi tam parlak sarı bir hal almış olan ve içindeki (küttele) şeker oranı % 16,5 (Yüzde On Altı Buçuk) - % 19,5(Yüzde On Dokuz Buçuk) nişasta oranı % 4 (Yüzde Dört) - % 1 (Yüzde Bir) arasında bulunan muz.

Kahverengi benekli sarı muz

Kabuk rengi tamamıyla parlak sarı olmakla birlikte üzeri, çapları 3 mm' yi geçmeyecek şekilde, kahverengi benekli olan ve içindeki (küttele) şeker oranı % 17,5 (Yüzde On Yedi Buçuk)- % 19(Yüzde On Dokuz) nişasta oranı % 2,5(Yüzde İki Buçuk) - % 1(Yüzde Bir) arasında bulunan muz.

4.2.3 Çeşit özellikleri

Muz çeşitleri aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdırlar:

4.2.3.1 Gross Michel

Bunlar, en uzun meyve boyuna sahip, dayanıklı, ülkemizde azman veya çikita olarak adlandırılan muz çeşididir.

4.2.3.2 Cavendish

Bunlar, ince kabuklu ve en kısa meyve boyuna sahip muz çeşididir.

4.2.3.2.1 Dwarf Cavendish

Muz bitkisi 1,2 m – 2,1 m uzunluğunda (kısa boylu), kısa çanak yaprak üzerinde geniş yapraklara sahip bir çeşittir. Meyvesi orta boyda (parmak uzunluğu 15 cm – 25 cm), iyi kaliteli, ince kabukludur. Dikkatli bir şekilde toplanmalı, ambalajlanmalı ve taşınmalıdır.

4.2.3.2.2 Grand Nain

Orta boylu muz bitkisine sahip (2,2 m – 4,2 m) bir çeşittir. Meyvesi Dwarf Cavendish'ten daha uzun, ancak daha az lezzetlidir.

4.2.3.2.3 Williams

Uzun boylu (2,7 m – 4,9 m) bir çeşittir. Grand Nain gibi uzun parmaklı meyvesi vardır. Sağlıklı kök gelişimine sahip, nematod ve kök çürüklüğüne karşı dayanıklıdır.

4.2.3.3 Anamur muzı

Bunlar, meyveleri kısa boylu, dayanıksız, kendine has uzaktan algılanan kokusu olan, bol aromalı muz çeşididir.

4.2.4 Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün kalitedeki muzlar girer. Bunlar şekil, renk, ticari tip ve gelişme bakımından çeşidinin tipik özelliklerini taşımaktadır. Parmaklar, hafif yüzeysel izler (toplam olarak 1 cm²'yi geçmemeli ve hevingin veya tarağın genel görünüm, kalite ve ambalaj içinde sunumunu etkilememeli) dışında kusur bulundurmamalıdır.

Çeşidine göre meyve yüzeyi tamamen puslu (duvaklı - dumanlı), meyve eti sıkı yapılı olmalıdır.

Sınıf I

Bu Sınıfa iyi kalitedeki muzlar girer. Bunlar çeşidinin ve ticari tipinin tipik özelliklerini göstermelidir.

Ancak parmaklarda, tarak veya hevingin genel görünüm, kalite ve ambalaj içinde sunumunu etkilememek şartıyla aşağıdaki hafif kusurlar bulunabilir;
Bunlarda;

- Hafif şekil,
- Kabuk (toplam 2 cm²'yi geçmemek üzere) bakımlarından kusurlar bulunabilir.

Kusurlar meyve etini etkilememelidir.

Sınıf II

Bu Sınıfa daha üst sınıflara girmeyen fakat genel özellikleri taşıyan muzlar girer. Bunlar şekil, gelişme, renk ve kabuk bakımından parmaklarda kalite ve ambalaj içinde sunumunu etkilememek şartıyla aşağıdaki hafif kusurlar bulunabilir;

Bunlarda;

- Şekil, – Kabuk (toplam 4 cm²'yi geçmemek üzere) bakımlarından kusurlar bulunabilir.

Kusurlar meyve etini etkilememelidir.

4.2.5 Boy Özellikleri

Muzlar, dış bükey yüzünün uzunluğuna (cm olarak) ya da sap çukuru ile meyvenin uç kısmı arasındaki uzunluk eksenine dikey olan en geniş ekvatorial çaplarına göre (mm olarak), boylara ayrılır. En küçük çap 27 mm'den aşağı, en küçük boy 14 cm'den küçük olamaz. Anamur muzlarının boyları bu değerlerden az olabilir, ancak bunlar Sınıf II'de yer alırlar.

4.3 Toleranslar

4.3.1 Sınıf Toleransları

Her ambalajda sınıfının özelliklerine uymayan meyveler için müsaade edilebilecek tolerans değerleri aşağıda verilmiştir.

4.3.1.1 Ekstra

Bu sınıfa Sınıf I'e giren muzlardan Sınıf I'in toleransı hariç kütlece veya sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf I

Bu sınıfa Sınıf II'ye giren muzlardan Sınıf II'nin toleransı hariç kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar tolerans tanınır.

4.3.1.3 Sınıf II

Bu sınıfa bütün sınıflara girmeyen fakat tüketime elverişli olan muzlardan kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar bulunabilir (Çürümeye, kötüleşme, yara, bere ile tüketime uygunsuz haldeki ürünler hariç).

4.3.2 Boy Toleransları

Boylama yapılan bütün sınıflarda, her ambalajda, üzerinde yazılı olan boydan farklı olan muzlar sayıca yüzde olarak % 10'u (Yüzde On) geçemez ve belirtilen boydan 1 cm'den daha küçük olamaz.

5- Muzun Muayenesi

Muzun muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3, Madde 4.2.4 ve Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

Muzların çeşit, şekil, olgunluk, renk, boyut ve toleranslar bakımından muayenesi bakılarak, ellenerek, koklanarak, sayılarak, ölçülerek ve soyulup tadılarak yapılır. Şeker oranı ile bağlantılı bulunan nişasta miktarının tayini için ayrıca muayene zorunluluğu yoktur.

6- Piyasaya Arz

Muzlar; hevenk, tarak veya parmak halinde piyasaya arz edilir. Madde 4.2.2.7'deki kahve rengi benekli sarı muzlar yalnız iç piyasada pazarlanabilir.

Bir Örneklik

Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, ticari tip, boy, orijin ve şekil (hevenk, tarak veya parmak) olgunluk ve renk bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalıdır.

33- YENİDÜNYA (Malta Eriği)

Loquat

1- Giriş

Bu belge; yenidünyanın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz olunan yenidünyaları kapsar.

3- Tanımlamalar

3.1- Yenidünya

Yenidünya, Rosaceae familyasının *Eriobotrya japonica*/Thunb.Lind türüne giren kültür bitkilerinin taze meyveleridir.

3.2 Yabancı Madde

Yabancı madde, yenidünya meyvesi dışında, taş, toprak, sap, yaprak vb. kendinden başka her türlü maddelerdir.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.2 Çeşitler

Başlıca yenidünya çeşitleri aşağıda belirtilenlerdir:

- Hafif çukur göbek,
- Sayda,
- Akko XIII,,
- Yuvarlak çukur göbek,
- Uzun çukur göbek,
- Gold Nugget,
- Tanaka

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz olunur.

4.1.2 Sınıflar

Yenidünyalar, özelliklerine göre;

- Ekstra ,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere 3 sınıfa ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Yenidünyalar, bütün, temiz ve sağlam olmalı, zerlerinde gözle görülür yabancı madde, ilaç artıkları, yabancı koku ve tad, canlı ve cansız böcek ile bunların kalıntıları bulunmamalıdır.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün nitelikli yenidünyalar girer. Bunlar şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli ve kusursuz olmalı, güneş yanıklığı, hastalık, soğuk ve fiziksel etkenlerden zarar görmemiş olmalıdır.

Sınıf I Bu sınıfa, iyi nitelikli yenidünyalar girer. Bunlar çeşidin tipik özelliklerini göstermelidir. Bununla beraber;

- Şekil ve renk bakımından hafif bir özür,
- Hafif kararma izleri; bulunabilir.

Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen fakat genel özelliklere uyan yenidünyalar girer. Meyvenin genel görünümün, ve dayanma özelliğini etkilemeyen kabuk özürleri bulunabilir.

4.3 Boylara Ayırma

Yenidünyalar sap çıkuru ile meyvenin uç kısmı arasında uzunluk eksenine dikey olan en geniş ekvatorial çaplarına göre boylara ayrılır. Yeni dünyaların sınıflarına göre, her sınıf için kabul edilen en küçük çap ölçüleri aşağıdaki Çizelge'-de veriler değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge - Yenidünyaların Boylara Ayrılmasında Kabul Edilen En Küçük Çap ve Çevre Ölçüleri

Sınıflar	En Küçük Meyve çapı (mm)
Ekstra	35
Sınıf I	30
Sınıf II	25

4.4 Toleranslar

4.4.1 - Sınıf Toleransları

Ekstra

Ekstra sınıfında, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat birinci sınıfa giren yeni dünyalardan kütlece en çok % 5 (Yüzde Beş) oranında bulunabilir.

Sınıf I

Birinci sınıfta, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat ikinci sınıfa giren yeni dünyalardan kütlece en çok % 10 (Yüzde On) oranında bulunabilir.

Sınıf II

İkinci sınıfta, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat tüketime elverişli bulunan yenidünyalardan kütlece % 10 (Yüzde On) oranına kadar bulunabilir. Gözle görülebilir derecede çürük, belirgin şekilde ezik veya kapanmamış yarık ve çatlakları bulunan meyvelere tolerans tanınmaz.

4.4.2 - Boy Toleransları

Bütün sınıflarda, her ambalajda üzerinde bildirilenlerin bir üst veya bir altındaki boydan olan yenidünyalara toplam % 10 (Yüzde On) oranına kadar tolerans tanınır.

5- Yenidünyanın Muayenesi

Yenidünyaların muayenesi, gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak ve ölçülerek yapılır. Sonucun Madde 4.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Yenidünyalar piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki yenidünya çeşit ve sınıf bakımından bir örnek olmalıdır.

34- AVOKADO

Avocado

1- Giriş

Bu belge; avokadonun tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, Madde 3.1'de tanımlanan ve tüketiciye taze ve soğutulmuş olarak arz olunan avokadoları kapsar. İşlenmiş avokado ürünlerini kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1 Avokado

Lauraceae familyasından *Persea americana* Mill. ve *Persea nubigena* L. türlerine giren bitkilerin taze olarak tüketilen meyveleri.

3.2 Yabancı Madde

Avokado içinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü maddeler.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

4.1.1 Çeşitler

Başlıca avokado çeşitleri aşağıda belirtilmiştir:

- Anaheim (Şekil 2),
- Bacon (Şekil 3),
- Creamhart,
- Duke,

- Fuerte (Şekil 4),
- Ganter,
- Gwen (Şekil 5),
- Hass (Şekil 6),
- Jim (Şekil 7),
- Lula,
- Nabal,
- Pinkerton (Şekil 8),
- Queen,
- Reed (Şekil 19),
- Rincon (Şekil 10),
- Ryan,
- Whitsell,
- Benik,
- Dickinson (Şekil 11),
- Edranol (Şekil 12),
- Linda,
- Taylor,
- Wagner,
- Hickson,
- Collinson,
- Hall,
- Topa topa (Şekil 13),
- Peterson,
- Fucks,
- Poliock,
- Waldin,
- Zutano,
- Ettinger.

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2 Sınıflar

Avokado kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,

- Sınıf I,

- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Avokado yaprağı, oval, mızrağımsı veya yuvarlağımsı şekillerdedir. Küçük, yeşil - sarımtırak çiçekler salkım uçlarında oluşur. Tam açılmış bir avokado çiçeği 1 cm genişliğinde 6 mm - 7 mm uzunluğundadır. Avokado meyveleri değişik şekil, renk ve büyüklüktedir. Meyve iriliği 200 g - 600 g arasında değişir. Meyveler yuvarlak, oval veya armut şeklinde olabilir. Kabuk rengi hafif sarımtırak yeşilden koyu yeşile, kahverengi kestane renginden, erguvani siyaha kadar değişir. Kabuk yüzeyi düz veya pürüzlü olabilir. Meyve eti açık sarı- krem renginde olup kabuğa doğru yeşilimsidir. Her meyvede tek bir çekirdek bulunur.

Bütün sınıflara giren avokadolar izin verilen toleransları dahil olmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır:

- Bütün, tam olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
- Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
- Böceklerden arı olmalı,
- Böcek zararlarından arı olmalı,
- Düşük sıcaklığın sebep olduğu kusurlar bulunmamalı,
- Sap varsa 10 mm'den uzun olmamalı ve temiz bir şekilde kesilmiş olmalı (Meyvenin sap bağlantı bölgesi kuru ve bütün halde olduğu sürece sap yokluğu kusur olarak kabul edilmez),
- Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli,
- Yabancı tat ve koku olmamalıdır.

Avokadolar sert olmalı ve dikkatlice toplanmalıdır.

Avokadonun gelişmesi ve durumu aşağıda belirtilen şekilde olmalıdır:

- Elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalıdır,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.

4.2.2 Çeşit Özellikleri

Avokadolar gelişmesini tamamlayabilecek olgunluk düzeyine (fizyolojik safha) ulaşmış olmalıdır. Çeşitlere göre kütlece % olarak en az kuru madde muhtevaları aşağıda verilmiştir:

- Hass çeşidi için % 21 (Yüzde Yirmi Bir),

- Fuerte, Pinkerton, Reed ve Edranol çeşitleri için % 20 (Yüzde Yirmi),
- Diğer çeşitler için % 19 (Yüzde On Dokuz) dur.

Not - Peterson, Fucks, Poliock ve Waldin çeşitleri daha az kuru madde muhtevasına sahip olabilir.

Olgun meyvede acılık olmamalıdır.

4.2.3 Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa çok iyi kalitedeki avokadolar girer. Bunlar şekil ve renk bakımından çeşidin özelliklerini taşımaktadır.

Avokadolarda yüzeysel çok hafif kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır. Ürünün genel görünümünü etkilememek şartıyla, ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek hafif kusurlara sahip olabilirler.

Sap mevcutsa bütün olmalıdır.

Sınıf I

Bu Sınıfa iyi kalitedeki avokadolar girer. Bunlar şekil ve renk bakımından çeşidin özelliklerini göstermelidir.

Ürünün genel görünümünü etkilememek şartıyla, ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek aşağıdaki hafif kusurlara sahip olabilirler;

- Hafif renk ve şekil kusuru,
- Toplam alanı meyve yüzeyinin en çok 4 cm²'sine kadar olmak şartıyla kabukta hafif kusurlar (mantar, iyileşmiş gözenek) ve güneş yanığından meydana gelen kusurlar bulunabilir.

Ancak bu kusurlar meyve etini etkilememiş olmalıdır.

Sap mevcutsa hafif kusurlu olabilir.

Sınıf II

Bu Sınıfa kalitesinden dolayı daha üst sınıflara giremeyen ancak asgarî özellikleri karşılayan avokadolar girer.

Bu sınıfa giren avokadolarda, kalitede istenen temel özellikleri bulundurmak şartıyla, ürünün muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek kusurlar aşağıda verilmiştir:

- Renk ve şekil kusuru,
- Toplam alanı meyve yüzeyinin en çok 6 cm²'ne kadar olmak şartıyla kabukta hafif kusurlar (mantar, iyileşmiş gözenekler) ve güneş yanığından meydana gelen kusurlar bulunabilir.

Ancak bu kusurlar meyve etini etkilememiş olmalıdır.

Sap mevcutsa kusurlu olabilir.

4.2.4 Boylama

Boylama, avokadonun kütleline göre yapılır. Avokadonun kütlesi en az 125 g olmalıdır (Hass çeşidi 80 g).

Boylama ile ilgili değerler aşağıdaki izelge 'de verilmiştir;

Çizelge – Kütleye Göre Boylar

Kütleye (g)	Boy kodu
781 – 1220	4
576 – 780	6
461 – 575	8
366 – 460	10
306 – 365	12
266 – 305	14
236 – 265	16
211 – 235	18
191 – 210	20
171 – 190	22
156 – 170	24
146 – 155	26
136 – 145	28
125 – 135	30
80 - 135 (sadece Hass eşidi)	

4.3 Toleranslar

Belirlenen sınıfların şartlarını karşılamayan bir alt sınıftan ürünlerin her bir ambalajı için kalite ve boylama ile ilgili toleranslar belirtilmiştir.

4.3.1 Kalite Toleransları

Ekstra

Bu sınıfa, Sınıf I'den kütleye veya sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar karışma kabul edilmektedir.

Sınıf I

Bu sınıfa, Sınıf II'den kütleye veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilmektedir.

Sınıf II

Bu sınıfa, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan avokadolardan kütleye veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilmektedir (rtme, kötüleşme, yara izi bulunan ve tüketime uygunsuz ürünler hariç).

4.3.2 Boylama ile İlgili Toleranslar

Bütün sınıflarda izin verilen ilgili boy grubundaki (işaretlemede verilen boyun hemen üstünde veya hemen altındaki) avokadolarda kütleye veya sayıca % 10'u (Yüzde On) oranında tolerans tanınır.

5- Avokadonun Muayenesi

Avokadonun muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak ve ölçülerek yapılır. Sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Avokado, piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir-Örneklik

Her ambalajdaki avokado çeşit, sınıf, boy, orijin ve renk (koyu kabuklu çeşitler hariç) bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her avokado, ambalajdaki tüm ürünü tam olarak temsil etmelidir.

35- KIVI**Kivifruit****1- Giriş**

Bu belge; kiviinin tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketiciye taze olarak arz olunan kivileri kapsar. İşlenmiş kivileri kapsamaz.

3- Tanımlamalar**3.1- Kivi**

Actinidaceae familyasına mensup Actinidia cinsinin türlerine giren bitkilerin meyveleri.

3.2- Yabancı Madde

Kivilerin içinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka her türlü maddeler.

4- Sınıflandırma ve Özellikler**4.1- Sınıflandırma****4.1.1- Çeşitler**

Başlıca kivi çeşitleri;

- Abbott,
- Allison,
- Bruno,
- Greensill,
- Elmwood,
- Gracie,
- Hayward,
- Monty,
- Matua,

- Tomuri,
- Dexter,
- Vincent dir.

diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2- Sınıflar

Kivi, kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.2- Özellikler

4.2.1- Genel Özellikler

Bütün sınıflara giren kiviler, izin verilen toleransları dahil olmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır:

- Bütün, tam olmalı (çiçek sapı hariç),
- Sağlam olmalı (çürümeye yüz tutmuş, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelmiş olmamalı),
- Böceklerden arı olmalı,
- Böcek zararlarından arı olmalı,
- Yeterince sert olmalı (yumuşak, buruşmuş veya sulu-ıslak olmamalı),
- Güzel görünümlü olmalı (ikili - çoklu meyve olarak bir arada bulunması hariç),
- Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli,
- Yabancı tat ve koku olmamalı,
- Yeterince gelişmiş olmalı,
- Tatmin edici olgunluk göstermelidir.

Kivinin gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:

- Elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.

Kivilerde tatmin edici lezzet; tam olgunluk derecesinde hasat edilmeleri ile sağlanır.

4.2.2- Çeşit Özellikleri

Kivilerde soğuğa dayanma özelliği, çeşitlerin değişik pazar ve iklim şartlarında pazarlanmasını etkilemektedir. Hayward, soğuğa en dayanıklı kivi çeşidi olup, ticarî olarak kivi üretiminin % 80 (Yüzde Seksen) ile % 90'ını (Yüzde Doksan) oluşturmaktadır. Hayward çeşidi 0° C – 7,2° C sıcaklığa 800 saat dayanabilmektedir.

Kışları ılık geçen bölgelerde soğuğa daha hassas Elmwood, Dexter, Vincent gibi çeşitler yetiştirilmektedir.

4.2.3- Sınıf Özellikleri

Ekstra

Bu sınıfa üstün kalitedeki kiviler girer. Bunlar, çeşidin kendine has renginde olmalı ve özelliklerini taşımalı, iyi gelişmiş olmalıdır.

Ürünün dış görünüşünde, ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır.

Sınıf I

Bu sınıfa iyi kalitedeki kivi meyveleri girer. Bunlar, çeşidin özelliklerini göstermelidir.

Meyveler sert, meyve eti tamamen sağlam olmalıdır.

Ürünün genel görünümünü etkilemeyecek, dış görünüşünde, ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar aşağıda verilmiştir:

- Hafif şekil, biçim kusuru (kabarıklık ve kusurlu oluşum hariç),
- Hafif renk kusuru,
- Toplam etkilenen alan 1 cm² den fazla olmamak şartıyla, yüzeysel kabuk kusurları,
- Şişlik olmaksızın, Hayward çeşidinde olduğu gibi uzunlamasına olan çizgiler.

Sınıf II

Bu sınıfa, kalitesinden dolayı daha üst sınıfa giremeyen ancak genel özellikleri karşılayan kiviler girer.

Bu sınıfa giren meyveler oldukça sert olmalı ve meyve eti önemli kusurlar göstermemelidir.

Meyveler kalitede istenen temel özellikleri bulundurmamak şartıyla, ürünün muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek kusurlar aşağıda verilmiştir:

- Şekil, biçim kusuru,
- Renk kusuru,
- Toplam etkilenen alan 2 cm² den fazla olmamak şartıyla, kabuk kusurları, iyileşmiş kesikler, yara izi, doku sıyrıkları,
- Hayward çeşidinde olduğu gibi oldukça belirgin hafif şişlikler,
- Hafif çürük.

4.2.4 Boylama

Kivilerin boyları, kütlelerine göre tayin edilir.

Sınıflara göre tolerans hariç en az kütle değerleri aşağıdaki çizelgede belirtilmiştir:

Çizelge - Sınıflara Göre En Az Kütle Değerleri

Sınıf	Kütle (g), en az
Ekstra	90
Sınıf I	70
Sınıf II	65

4.2.5 Toleranslar

Kalite ve boy yönünden belirtilen sınıf özelliklerini taşımayan ürün için her ambalajda izin verilen toleranslar aşağıda belirtilmiştir.

4.2.5.1 Sınıf Toleransları

Ekstra

Bu sınıfa, Sınıf I'den veya Sınıf I'in toleranslarına dahil olanlardan kütlece veya sayıca % 5'e (Yüzde Beş) kadar karışma kabul edilmektedir.

Sınıf I

Bu sınıfa, Sınıf II'den veya Sınıf II'in toleranslarına dahil olanlardan kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilmektedir.

Sınıf II

Bu sınıfa, genel özelliklere ve sınıfın özelliklerine uymayan kivilerden kütlece veya sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar karışma kabul edilmektedir (çürüme ve kötüleşme ile tüketime uygunsuz haldeki ürünler hariç).

4.2.5.2 Boy Toleransları

Bütün sınıflarda, belirtilen en az kütle ve/veya boy aralığı (en büyük ve en küçük meyveler arasındaki kütle farkı) açısından, kütlece ve sayıca % 10'a (Yüzde On) kadar boy toleransı tanınır.

Ancak, meyve belirtilen boyun bir altı veya üst sınıfındaki boyda olmalı veya en küçük meyve kütlesi; Ekstra Sınıfta 85 g, Sınıf I'de 67 g ve Sınıf II'de ise 62 g'dan az olamaz.

5- Kivinin Muayenesi

Kivinin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır. Sonucun Madde 4.2.1 ve Madde 4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Kiviler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

Bir Örneklik

Her ambalajdaki kivi meyveleri büyüklük, kalite, çeşit ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajın gözle görülebilir kısmındaki her kivi meyvesi ambalajdaki ürünü tam olarak temsil etmelidir.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve altındaki meyveler aynı görünüme ve kaliteye sahip olmalıdır.

36- MISIR

Corn

1- Giriş

Bu belge; mısırın tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, mısırı kapsar. Tohumluk olduğu belge ile belirtilen mısırları ve işlenmiş mısırları kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1 Mısır

Buğdaygiller (Gramineae) familyasının, mısır (Zea) cinsinin, mısır türüne (Zea mays L.) giren bütün alt türlere ait bitkilerin tohumları

3.2 Sağlam Hububat Dışındaki Maddeler

Mısır içerisinde bulunan kırık tane, kusurlu tane, çimlenmiş ve filizlenmiş taneler, diğer muhtelif maddelerin toplamı

3.3 Kırık Tane

Kusurlu taneleri, çimlenmiş ve filizlenmiş taneleri ve diğer muhtelif maddeleri ayrılmış mısır numunesinde çapı 4.5 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen bütün ya da kırık mısır taneleri

3.4 Kusurlu Tane

Mısır içerisinde bulunan diğer hububat taneleri, haşere tahribatına uğramış taneler ve fazla ısıya maruz kalmış tanelerin toplamı

3.5 Diğer Hububat

Mısır içerisinde, mısır dışında bulunan tahıl (buğday, arpa, çavdar, tritikale, yulaf, darı vb.) taneleri

3.6 Haşere Tahribatına Uğramış Tane

Tarla ve depo zararlıları tarafından zarara uğratılmış (yenmiş, delinmiş, emilmiş, kemirilmiş vb.) kırık ve bütün mısır taneleri

3.7 Fazla Isıya Maruz Kalmış Tane

Kurutma esnasında fazla ısıya maruz kalmış, hasar görmüş olmamakla birlikte alazlanmış görünüme sahip taneler (Tane kesiti normal renginde olup, dış yüzeyinde kahverengileşme olması)

3.8 Diğer Muhtelif Maddeler

Sağlam hububat dışındaki, yabancı ot tohumları, toplam yabancı maddeler, hayvan orjinli kalıntılar, koçan , zarar görmüş ve çürümüş tanelerin toplamı

3.9 Yabancı Ot Tohumları

Mısırın içerisinde bulunan zararlı ve diğer ot tohumları (Bu tür tohumlar ayrılıp geri kazanmaya değmeyecek olan tohumları, hayvan yemi için kullanılabilecek tohumları ve zararlı ot tohumlarını içerir.

Yağlı tohumlar, baklagil tohumları gibi hububat dışındaki tüm tohumlar bu grup içerisinde değerlendirilir)

3.9.1 Zararlı Ot Tohumları

İnsan ve hayvan için zehirli olan tohumlar, hububatın temizlenmesini ve değirmende öğütülmesini zorlaştıran veya engelleyen tohumlar ya da hububattan elde edilen ürünlerin kalitesini olumsuz yönde etkileyen tohumlar (mısırın içerisinde bulunan pelemir, karamuk, delice gibi zararlı ot tohumları)

3.9.2 Diğer Ot Tohumları

Mısırın içerisinde bulunan zararlı ot ve hububat harici diğer tüm ot tohumları

3.10 Toplam Yabancı Madde

1 mm'lik uzun delikli elekten elendikten sonra, elek altına geçen tüm maddeler ile elek üzerinde kalan taş, toprak, kum, sap, saman, gibi gözle görülebilir organik ve inorganik maddeler

3.11 Zarar Görmüş Tane

Küflenme, fusarium ve bakteriyel sebepler veya diğer sebeplerden dolayı gerek insan tüketimi için gerekse hayvan yemi olarak kullanımı uygun olmayan bütün veya kırık mısır taneleri [kurutma sırasında aşırı ısıya maruz kalmaktan dolayı yanmış (tane kesiti normal renginde olmayıp siyah veya kahverengi olması, küflenmiş, kızışmış, hastalıklı vb. mısır taneleri)

3.12 Çürümüş Tane

Çeşitli nedenlerden dolayı kendine has özelliğini kaybetmiş bütün veya kırık mısır tanesi

3.13 Koçan

Mısırın tanelerini taşıyan, mısırın yaprağı ve taneleri atıldıktan sonra kalan tüm veya parça halindeki sert bölümü

3.14 Hektolitre

Mısırın 100 litresinin kg olarak kütlesi

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Sınıflar

Mısırlar kalitelerine göre;

Sınıf I,

Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Mısırın genel özellikleri aşağıdaki Çizelge 1'e uygun olmalıdır.

Çizelge 1 — Mısırın Genel Özellikleri

Özellik	Değer
Renk ve koku	Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır.
Canlı depo haşeresi	Bulunmamalıdır.

4.2.2 Sınıf Özellikleri

Mısırın sınıf özellikleri aşağıdaki Çizelge 2'de belirtilen değerlere uygun olmalıdır:

← Biçimle

Ürün Adı	Sınıflar	Rutubet, (%), en çok	Sağlam hububat dışındaki maddeler (% 12) en çok										Hektolire (kg/ht)	
			Kırık tane, (%)	Kusurlu Tane			Çimlenmiş, ve filizlenmiş	Diğer Muhtelif Maddeler						
				Diğer hububat, (%)	Haşere tahribatına	Fazla ısıya maruz kalmış		Yabancı ot tohumları	Toplam yabancı madde	Çürümüş maddeler, %/1	Zarar görmüş maddeler, %/1	Hayvan orijini kalmırlar		Koçan (%)

								Zararlı ot tohumları, (%)	Diğer ot tohumları, (%)	Yabancı organik madde, (%)	Yabancı inorganik madde, (%) en çok			Ölü böcek ve böcek parçaları, (%)	Hayvan orijini tüy, kıl, dışkı (%) en çok		
Mısır	1	14,0	0-5	0-5	0-5	0-2	6,00	0 - 0,10	0-3	0-3	2	0,5	3	0-3	0,1	0-3	75 ve üzeri
	2II		5,01-12	5,01-12	5,01-12	2,01-12		0,11-0,20	3,01-12	3,01-12				3,01-12		3,01-12	74,9 ve altı
Not 1 : (%) ile verilen değerler kütlecedir.																	
Not 2 : Kusurlu tane toplamı Sınıf I için en çok %5; 2.sınıf için en çok % 12 olmalıdır.																	
Not 3 : Diğer muhtelif maddeler toplamı Sınıf I için en çok % 3; 2.sınıf için en çok % 12 olmalıdır.																	

5- Mısırın Muayenesi

Mısırın muayenesi, eleme işleminden önce ve sonra, numuneye gün ışığında bakılarak, iki avuç arasına alınıp kuvvetli bir nefes verilip ovuşturularak ve koklanarak yapılır. Sonuçların Madde 4.2.1'e uyup uymadığına bakılır.

6- Piyasaya Arz

Mısır dökme olarak veya ambalaj içinde piyasaya arz edilir.

37- PATATES

Potato

1- Giriş

Bu belge; patatesin tanımlanmasına, sınıflandırma ve özelliklerine, muayenesi ile piyasaya arzına dairdir.

2- Kapsam

Bu belge, tüketicilere taze olarak sunulan patatesi kapsar. Tohumluk olduğu belge ile belirtilen patatesleri ve işlenmiş patatesleri kapsamaz.

3- Tanımlamalar

3.1 Patates

Solanum tuberosum L. türüne giren kültür bitkilerinin yumruları

3.2 Yeşil Kısım

Patates yumrusu yüzeyinde görülen ve yumruların tarlada gelişirken çeşitli sebeplerle toprak yüzeyine çıkmaları veya hasattan sonra uzunca süre tarlada bırakılıp güneşe maruz kalmaları sonucu kabuğun hemen altındaki dokularda klorofil ile beraber solanin maddesinin de oluşmasından ileri gelen, yeterince olgunlaşmamış patateslerde daha çok görülen ve yumruların depolama safhalarında da değişmeyen bir özüllü kısım.

Not - Yeşil rengin derinlere nüfuz etmesi halinde dokular sert, derimsi yapıda, acı tatta ve alkaloid oranının % 2'nin üzerine çıkması durumunda ise insan sağlığı için zararlı olur.

3.3 Yabancı Madde

Patatesin üzerinde veya aralarında bulunan kendinden başka her türlü gözle görülebilir maddeler ile patatesin kopmuş sürgünleri.

4- Sınıflandırma ve Özellikler

4.1 Sınıflandırma

Patatesler; fizyolojik ve morfolojik farklılıklarına göre çeşitlere, iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1- Çeşitler

Mevzuatına göre tescil edilen patatesler, fizyolojik ve morfolojik farklılıklarına göre çeşitlere ayrılır.

4.1.2- Boylar

Patatesler yumru büyüklüklerine göre;

- Orta,
- Büyük,
- Çok büyük

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel Özellikler

Patatesler;

- Bütün,
- Sağlam,
- Temiz.
- Sık dokulu,
- Kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş,
- Filizlenmemiş (3 mm'yi geçmeyen filizler özür sayılmaz) olmalıdır.

Patateslerde:

- Yabancı tat ve/veya koku,

- Anormal dış nem (ıslaklık),
- Görünümlerini veya ticari değerlerini bozacak derecede çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler (malın görünümlerini veya ticari değerlerini bozacak oranda olmamak şartıyla derinlikleri 5 mm'yi geçmeyen çatlaklar, kesikler, kemirilme ve berelenmeler ile et kısmına erişmeyen kabuk çatlakları ve kapanmış yara izleri özür sayılmaz),
- Yumru sathının 1/8 'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım,
- Aşırı şekil bozuklukları,
- Et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri (5 mm'den daha az olan lekeler ürünün görünüşünü veya ticari değerlerini bozmamak kaydıyla özür sayılmaz),
- Pas lekeleri, et kısmındaki oyuklar ve diğer iç kusurlar,
- Et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzu (*Actinomyces sabies*) ve (*Spongspora subterranea*) veya etli kısma nüfuz etmemiş olmakla beraber yumru sathının toplam 1/4'ünden fazlasını kaplamış olan *Actinomyces sabies* belirtileri,
- Don zararı olmamalıdır.

4.2.2 Çeşit Özellikleri

Patates çeşitleri ilgili mevzuatla belirlenen kendisine has özelliklerin belirtildiği çeşit özellik belgesinde belirtilen hususlara uygun olmalıdır.

4.2.3 Boy Özellikleri

Patateslerin boy özellikleri aşağıda belirtilenlere uygun olmalıdır.

- Küçük boy : 18 mm - 35 mm(hariç),
- Orta boy : 35 mm - 80 mm (hariç),
- Büyük boy : 80 mm ve daha yukarı olanlar.

Boyutta homojenlik zorunlu değildir. Ancak 5 kg lık bir pakette en büyük yumru ile en küçük yumru arasındaki fark 30 mm den daha fazla olmamalıdır.

Not 1 - Yumruların ortalama uzunluğu, ortalama genişliğinin en az iki katı olan uzun patateslerde bu boy sınırlaması uygulanmaz.

4.3 Boyut ve toleranslar

4.3.1 Özellik Toleransları

Genel özelliklere uymayan patateslere kütlece toplam % 6 oranına kadar tolerans tanınır. Bununla beraber bu tolerans içerisinde kuru çürüklük (*Fusarium spp.*) ve yaş çürüklük gösteren yumrular kütlece % 1'i, yabancı madde ise kütlece % 2'yi geçmemelidir.

Yumrular;

- Patates kanseri (*Synchytrium endobioticum*),
- Bakteri halkalı çürüklüğü (*Clavibacter sepedonicus*),
- Kahverengi çürüklük (*Pseudomonas solanacearum*),